

Schlorzifladen Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

6.0 g Blätterteig	g=Stück RUND
2.7 kg Birnbrotgewürz	Patissier Backfüllung Birnweggen von Migros 1,5 Stk oder Nectaflor Birnweggen Füllung 1Stk
1.8 Liter Rahm	
18 Stück Eier	
6.0 g Zimt	1/2 TL/Fladen
180 g Zucker	2EL/ Fladen

Backofen auf 180°C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Kuchenblech einfetten und mit Teig auslegen (ev.Backtrennpapier auf Boden). Boden mit einer Gabel einstechen.

Birnweggenfüllung darauf ausstreichen.

Rahm, Eier, Zucker und Zimt verquirlen und darüber giessen.

Fladen in der Ofenmitte ca 40 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen, am besten lauwarm servieren.