

Toggenburger Schlorzi-Flade

(Zeitaufwand ca. 90 Minuten)

Zutaten:

Teig:

10 g	Hefe
1,25 dl	Milch
200 g	Weissmehl
1 Prise	Zucker
1 TL	Salz
30 g	Butter, flüssig
½	Ei verquirlt
	Butter für`s Blech
	Mehl zum auswallen
400 g	Birnweggenfüllung



Guss:

2 dl	Vollrahm
150 g	Halbfettquark
1,5	Ei, verquirlt
1 Pack	Vanillezucker
	Zimtpulver
	Muskat gemahlen

Zubereitung:

Für den Teig Hefe mit Milch auflösen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde drücken. Butter, Ei und aufgelöste Hefe mit Milch dazugießen. Von der Mitte aus anrühren und zu einem Teig zusammenfügen. Gut Kneten. Mit feuchtem Tuch bedeckt an warmen Ort aus Doppelte aufgehen lassen.

Blech einfetten. Ofen auf 200° C vorheizen. Teig auf ein wenig Mehl rund auswallen und ins Blech legen. Nach belieben Rand verzieren. Boden mit Gabel einstechen. Birnweggenfüllung darauf verteilen und glatt streichen.

Für den Guss alle Zutaten gut verrühren und über die Füllung giessen. In der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen bis der Guss leicht goldbraun ist. Herausnehmen und auskühlen lassen.