

## Schloorzifladä

Die letzten Früchte der Saison sind konserviert. Nun können diese Schätze vielfältig in der Küche verarbeitet werden. Gedörnte Birnen? Eine Ostschweizer Spezialität, welche seit Jahrhunderten die langen Wintertage versüsst.



Rezept für ein Kuchenblech von 28cm Ø

### Teig

200g Weissmehl	in Teigschüssel geben
15g Hefe	unter Mehl mischen
½ TL Zucker 1 Prise Salz 40g Butter, weich 1,5dl Milch	beifügen, mit der Maschine oder von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten
	zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde ruhen lassen
	Blech mit Backpapier auslegen, Teig auswallen und in die vorbereitete Backform legen, mit einer Gabel grosszügig einstechen

### Schloorzi

350g Dörrbirnen	über Nacht einweichen, weich kochen, passieren
2 TL Birnbrotgewürz 1 TL Zimt 2cl Williams 2 EL Zucker	den passierten Birnen beifügen, gut mischen
	Schloorzi gleichmässig auf dem Teigboden austreichen

### Guss

2dl Milch 2,5dl Vollrahm 125g Rahmquark 2 Eier 2 EL Zucker 1 EL Maizena	alle Zutaten in einem Massbecher gut mischen
	Guss auf die Schloorzi giessen
	Backen: 200°C / Unter-Oberhitze / ca. 40 min Aus dem Blech nehmen und möglichst noch lauwarm geniessen.

### Tipps:

- Von der Schloorzi eine grössere Menge herstellen. Die Masse lässt sich gut tiefkühlen.
- Den angeschnittenen Schloorzifladä im Kühlschrank aufbewahren und die Stücke vor dem Servieren im Backofen kurz erwärmen.
- Wenn es einmal schnell gehen muss, kann auch ein Kuchenteig und fertige Birnenweggenfüllung verwendet werden.