

TOGGENBURGER SCHLORZIFLADEN

Für ein Backblech von etwa 30 cm Durchmesser

Zutaten Schlorzi:

300g	Dörrbirnen
1,2l	Wasser
0,5 TL	Birnbrotgewürz
1-2 EL	Schnaps (z.B. Zwetschgen oder Pflümli)

Zubereitung:

Die Birnen etwa 30 Minuten köcheln, im Kochwasser erkalten lassen. Kochwasser abgiessen, Stiel und Fliege der Birne entfernen. Die Birnen durch den Fleischwolf treiben, so dass ein Mus entsteht. Mit dem Birnbrotgewürz und dem Schnaps mischen.

Die Schlorze kann auch fertig gekauft werden.

Zutaten Teig:

220g	Mehl
20g	Zucker
3g	Salz
70g	kalte Butter
3-4 EL	Wasser

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Butter in Flöckli schneiden und zum Mehl geben. Alles gut verreiben. Wasser zugeben und die Masse rasch zu einem Teig formen. Nicht kneten!
Den Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig auswallen, in die Form legen und einstechen.

Zutaten Guss:

3 dl	Rahm
2 dl	Milch
1	Ei
1 EL	Mehl
1 EL	Zucker
1 Pack	Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Guss alle Zutaten mischen.

Die kalte Schlorzi auf den Teig streichen und mit dem Guss bedecken.

Backen: 40 - 45 Minuten bei 180° Heissluft

