

## Rezept

# Toggenburger Schlorzifladen

Ein Rezept von Toggenburger Schlorzifladen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl	<b>80 g</b> Zucker
<b>150 g</b> kalte Butter	<b>4</b> Eier
<b>500 g</b> Birnenweggenfüllung	<b>1/2 TL</b> Zimt
<b>30 ml</b> Sahne	<b>2 EL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform ø 28 cm (ca. 12 Kuchenstücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 116 kcal, 2 g F, 1 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

### Für den Mürbeteig

1. Mehl mit Zucker und Butterwürfeln zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Ein Ei hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

---

2. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Springform gut einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und in die Springform legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

---

3. Birnenweggenfüllung auf dem Kuchenboden verteilen und Zimt darüber streuen.

---

4. Für den Guss die restlichen drei Eier, die Sahne und den Zucker verrühren und auf den Kuchen geben. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.