



miva

transportiert hilfe

Rezept des Monats Oktober 2011

„Schlorzifladen“ aus dem Toggenburg

Rezept von Petra Giger (Finanzbuchhalterin bei miva Schweiz)

Zutaten für eine Grösse von ca. 30 cm Durchmesser:

1 Kuchenteig
175 g Birnenfüllung aus der Büchse

Guss:

2 Eier
3 gehäufte Essl. Paidol
½ Pack Vanillecrème zum Kochen
2 EL Zucker
2 EL Mascarpone
½ L Vollrahm
2 dl Halbrahm
1 ½ - 2dl Milch



Herstellung:

- Kuchenteig einstechen, Birnenfüllung auf Kuchenteig verstreichen und wieder gut einstechen.
- Zutaten für den Guss gut mit dem Schwingbesen verrühren und auf Birnenfüllung geben.
- Nochmals einstechen.
- Backen auf der untersten Rille bei 210 Grad für 50-60 Min.