

Schlorzi-Flade

Ofenand-Flade | Hüslinacht-Flade | Berreflade

Zutaten

1 Kuchenteig/Blätterteig rund: ausgewallt

Schlozi oder Birreweggen-Füllung: lohnt sich zu kaufen

3 Eier

1 Päckli Vanillezucker

2 dl Rahm

1 dl Milch

2 Esslöffel Mehl

150 gr Rahmquark

So geht's

Guss:

Eier, Vanillezucker, Zucker nach Gutdünken, Rahm, Milch, Mehl, Rahmquark vermischen.

- Teigboden einstechen und *Schlorzi* darauf verteilen
- bei ca. 200 Grad 15 Minuten auf der zweituntersten Rille backen
- Kirsch darauf tröpfeln
- Guss darüber giessen und bei 220 Grad nochmals ca. 20 Minuten backen (bei Umluft die Temperatur um ca. 20 Grad senken.)

Än Guete!!!