

Appenzeller Zimtfladen

Zutaten für 26 cm Kuchenblech

1		Blätterteig, rund	Blätterteig im Kuchenblech mit Backpapier auslegen. Überstehenden Teig abschneiden.
3	EL	Johannisbeer-Gelee	Teigboden mit dem Gelee bestreichen.
200	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
2		Eier	Zucker und Eier schaumig rühren.
2	dl	Rahm	
200	g	Mehl	
1	EL	Backpulver	
2	EL	Zimt	
1	TL	Nelkenpulver	
1	EL	Kakaopulver	
1	EL	Birnbrotgewürz	Alle Zutaten zusammenfügen und gut mischen.

Die Masse auf dem Teig verteilen und den Fladen in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Fladen in der Form etwas auskühlen lassen.

Tipp

3	EL	Aprikosengelee	Den noch heissen Fladen mit dem Aprikosengelee bepinseln. So bleibt der Fladen länger frisch und bekommt einen schönen Glanz.
---	----	----------------	---

Wer mag, kann über der Apricoture noch einen leichten Zuckerguss auftragen!

Ausprobieren

Der Masse etwas Bätziwasser begeben.

