

Toggenburger Nidelfladen

Zutaten für 24 cm Springform

1		Kuchenteig, rund	Springformboden mit Backpapier belegen, den Teig in die Form legen und an den Seiten hochziehen.
250	g	Birnenweggen-Füllung	
2	EL	Kirsch	
40	g	Baumnüsse	Grob hacken
1	Prise	Zimt	Alle Zutaten mit der Birnenmasse vermischen und auf dem Teigboden glattstreichen.
3	dl	Milch	
3	dl	Rahm	
2	EL	Zucker	
1	TL	Vanillezucker	
2		Eier	Milch, Rahm, Zucker und Eier mit dem Stabmixer verrühren.
2	EL	Maizena	
2	EL	Kirsch	Maizena in Kirsch auflösen und zur Rahmmasse geben. Gut verrühren und den Guss auf die Birnenmasse giessen. Überstehender Teig mit dem Teigrädchen abtrennen. Nidelfladen auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens 50 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen 30 Minuten in der Form ruhen lassen.

