

Schlorziflade

Zutaten für 24 od. 28 cm Springform

Schlorzi (Birnenmus)

Ø 24	Ø 28		
375	500	g	Birnen, schwarz, getrocknet
3	4	dl	Rotwein
2	2		Sternanis
1	1		Zimtstange
0.75	1	dl	Träsch oder Williams
1	1	Msp	Nelkenpulver
1½	2	EL	Rohzucker
3	4	EL	Birrendicksaft

Birnen, Sternanis und Zimtstange im Rotwein zugedeckt ca. 1 Stunde leise köcheln. Zimtstange und Sternanis entfernen und die Birnen mit Saft durch den Fleischwolf drehen.

Zutaten mit Birnenmus gut vermischen.

Hefeteig

300	400	g	Mehl
15	20	g	Hefe
1	2	dl	Milch
1	1		Ei
1	1	EL	Zucker
1	1	TL	Salz
40	50	g	Butter



Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und aufgehen lassen. Teig nochmals Kneten und weiter verarbeiten.

Guss

100	150	g	Rahmquark
2	2		Eier
1½	2	EL	Zucker
1	2	Msp	Anis, gemahlen
1	2	Msp	Kardamom, gemahlen
1½	2	dl	Rahm od. Doppelrahm

Zutaten mit Stabmixer gut vermischen.

Fertigstellen

- Teig dünn auswallen, Backform mit Backpapier belegen, Teig darauflegen und am Rand 3-4cm hochziehen.
- 2-2 3-4 EL Haselnüsse, gemahlen Auf Boden verteilen.
- Eine 4-5 mm dicke Schicht Schlorzi darauf verteilen.
- Guss darüber geben und auf der untersten Ebene des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 30-40 Minuten backen.
- Lauwarm mit etwas Schlagrahm servieren.