



Toggenburger Schlorzifladä (4 Personen)



1 runder Kuchen- oder Blätterteig

½ Glas Birnenweggenfüllung

½ l Voll- oder Halbrahm

2 Päckli Vanillezucker

1 KL Zucker

1 EL Mehl

2 Eier

Den Teig auswallen, mit der Gabel einstechen und mit einer dünnen Schicht Birnenweggenfüllung bestreichen.

Den Rahm, die Vanillezucker, den Zucker und das Mehl zusammen aufkochen und vom Herd nehmen. Diesen Guss kurz abkühlen lassen und anschliessend 2 Eier darunter schwingen.

Auf dem Teigboden giessen.

Den Schlorzifladä 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad goldbraun backen.