# Schlorzifladen

## Schlorzifladen

ca. 30Min.

8 Personen

## Zubereitung

### Teig
Butterkuchenteig oder Mürbeteig kaufen

### Dörrbirnen-Füllung oder kaufen

| | | |
|---|---|---|
| 3 dl | **Rotwein** (z. B. Merlot) | |
| 2 EL | **Zucker** | |
| 1 TL | **Zimt** | alles in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren |
| 200 g | **Weichspeckbirnen***, Stiele entfernt | beigeben, offen ca. 20 Min. weich köcheln, fein pu¨rieren, ausku¨hlen |
| 1 | rund ausgewallter **Mu¨rbeteig** (ca. 33 cm Ø , 320 g) | in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen, Fu¨llung darauf verteilen, glatt streichen |

### Guss

| | | |
|---|---|---|
| 2.5 dl | **Rahm** | |
| 2 | **Eier** | |
| 4 EL | **Zucker** | |
| 0.5 | unbehandelte **Zitrone**, nur abgeriebene Schale | |
| 1 Prise | **Salz** | alles gut verru¨hren, auf die Fu¨llung giessen. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter ausku¨hlen. |
| wenig | **Puderzucker** | daru¨ber stäuben, in 16 schmale Stu¨cke schneiden |

**Form:**
fu¨r ein Backblech von ca. 30 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, ergibt ca. 8 Portionen

**Tipp:**
Statt Dörrbirnen-Fu¨llung ca. 300 g Fertig-Birnenweggen-Fu¨llung verwenden.

**Beste gekaufte Füllung: Käserei Stoffel, Unterwasser**

* Weichspeckbirnen sind ganze Birnen, die nach dem Dörren unter Dampfeinwirkung wieder weich werden. Sie sind zarter im Biss. In Reformhäusern oder in grossen Lebensmittelläden erhältlich.