

Appenzeller Schlurzipladen

Appenzeller Schlurzipladen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [19.03.2014](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Rezept für 8 Portionen

Zutaten:

- 1 Kuchenteig (fertig)
- 500 g Birnenweggenfüllung
- 3 dl Rahm
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- Zimt

Vorbereitung:

Blech mit Pergamentpapier/Kuchenteig belegen.
Backofen auf 180 ° vorheizen

Zubereitung:

Kuchenteig mit einer Gabel einstechen.
Birnenweggenfüllung darauf ausstreichen. Zimt darüberstreuen.
Eier, Rahm, Zucker, Vanillezucker verquirlen und darübergiessen.
Pladen ca. 40 Minuten backen. Lauwarm servieren.