



Dessert

Toggenburger Nidelfladen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Geriebener Kuchenteig (nicht Blätterteig)
250 gr	Birnenweggenfüllung
3 EL	Kirsch
2 EL	Zucker
1 Prise	Zimt, gemahlen
40 gr	Baumnüsse geschält
3 dl	Milch
3 dl	Rahm
2 Stück	Eier
1 EL	Mais- oder Kartoffelstärke (z.B. Maizena)

Zubereitung:

Vorbereitung:

Backofen

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Kuchen-Springform

Eine Kuchen-Springform (ø 24 cm, 4 cm hoch) bereitstellen.

Kuchenteig

Den Kuchenteig in der Springform auslegen. Den Teigboden mit einer Essgabel einstechen.

Baumnüsse

Die Baumnüsse grob hacken. Die Birnenweggenfüllung mit etwas Zimt sowie 2 EL Kirsch (1 EL noch aufbewahren) und den gehackten Nüssen mischen.

Guss zubereiten:

Eier, Milch, Rahm, Zucker

Eier, Milch, Rahm und Zucker gut verrühren. Die Maisstärke mit dem letzten EL Kirsch anrühren und unter den Guss mischen.

Zubereitung:

Die Birnenweggenfüllung in die ausgelegte Kuchenform verteilen. Mit einem Gummischaber glattstreichen.

Den Kuchenguss darübergiessen und im Backofen ca. 50 Minuten auf der untersten Rille backen. Danach Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.