

Appenzeller Bereschlorziflade

Zutaten für 20 cm Backform

Bereschlorzi (Birnenmus)

250	g	Birnen, getrocknet	
2	dl	Rotwein	
1		Zimtstange	Birnen und Zimtstange im Rotwein ca. 1 Stunde leise köcheln. Zimtstange entfernen und die Birnen durch den Fleischwolf drehen.

0.5	dl	Träsch	
1	EL	Zucker	
2	EL	Birndicksaft	Träsch, Zucker und Birndicksaft mit Birnenmus gut vermischen.

Teig

125	g	Mehl	
5	g	Hefe	
4	cl	Milch	
4	cl	Wasser	
1	EL	Butter	Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und ein Stunde gehen lassen.

Guss

1.5	dl	Rahm	
1		Ei	
1	EL	Zucker	
1	Msp	Anissamen, gemahlen	
1	Msp	Kardamom, gemahlen	Alle Zutaten mit Stabmixer gut verquirlen

Fertigstellen

			Teig auswallen, auf bemehltes Blech legen und am Rand hochziehen
2	EL	Haselnüsse, gemahlen	Auf Boden verteilen Bereschlorzi darauf verteilen Guss darüber geben und auf der untersten Ebene des vorgeheizten Ofens bei 200°C 30-40 Min. backen

Birrä, Bire, Bere: Birnen
Schlurzi, Schlorzi: Paste aus gedörrten Birnen

