

Schlorzifladen

MIT BAUMNÜSSEN



CULINARIUM
ALPINUM

🕒 60 MINUTEN

👉 EINFACH

Schlorzifladen

MIT BAUMNÜSSEN

Zutaten für ein Wähenblech mit Durchmesser 30 cm:

Mürbeteig:

170 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter, kalt, in Flocken
1 Ei

Füllung:

150 g Quark
2 dl Rahm
2 Eier
30 g Zucker
20 g Vanillezucker
400 g Birnweggenmasse (Birächosi)
50 g gehackte Baumnüsse

Viel Freude beim Zubereiten!

CULINARIUM ALPINUM, Küchen-Team

Mürbeteig: Alle Zutaten in eine weite Schüssel geben und rasch zwischen den Handflächen miteinander verreiben, bis die Konsistenz ähnlich wie Reibkäse ist.

Das Ei verquirlen, begeben und sofort vermischen und mit Hilfe einer Teigkarte zu einem festen Teig formen, zugedeckt mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen, anschliessend ein Wähenblech mit Backpapier belegen und den Teig auswallen, ins Blech geben und den Boden mit einer Gabel einstechen, evtl. nochmals kühlstellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Füllung: Alle Zutaten bis auf die Birnweggenmasse und die Baumnüsse in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab oder mit einem Schwingbesen gut verquirlen.

Birnweggenmasse auf den ausgewallten Teig geben und mit einer Teigkarte regelmässig ausstreichen. Nach Wunsch die gehackten Baumnüsse verteilen und nochmals darüberstreichen, Quarkrahmfüllung darüber giessen.

Blech auf Rost stellen, auf unterster Stufe einschieben. Zirka 35 Minuten backen, danach in der Form auskühlen lassen.

Ein einziges Rezept ist in der Küche von David Zurfluh unantastbar und es hat mit Dörrbirnen, Tradition und Perfektion zu tun. Der Schlorzifladen gilt bei ihm nicht nur als Gebäck, sondern als kulinarisches Statement mit Geschichte. Warum dieses unscheinbare Stück Ostschweizer Backkunst mit Nidwaldner Traditionsfrucht bis heute so viel Strahlkraft hat, zeigt ein Blick in seine Herkunft und Zubereitung.



Mehr zum Thema
erfahren Sie im Blog!