

Schlurziflade

Zubereitung

Rundes Blech mit Blätterteig belegen und mit Gabel einstechen
ca. 300g Birnweggenfüllung auf dem Teig verteilen

Guss

0.5L Halbrahm
2 Eier
4 Esslöffel Zucker
1 Päckli Vanillezucker oder frische Vanillesamen
250g Halbrahmquark
2 Esslöffel Maizena mit etwas Milch anrühren

Alles vermischen, gut verrühren und auf die Birnweggenfüllung verteilen
Bei 220° ca. 30 Minuten backen



En guete ☺