

Mamas «Fladä» (Marianne Gemperle)

Zutaten

Runder Kuchen- oder Blätterteig
Mandeln oder Haselnüsse gemahlen
1 dl Vollrahm
3 Eier
1 Löffel Mehl
6 Löffel Zucker
1 Päckli Vanillezucker
Obst nach Wahl

Zubereitung

Backofen mit Oberhitze 200 Grad vorheizen
Teig und Backpapier aufs runde Backblech
Mit der Gabel Teig einstechen (ca. 1 cm Abstand) – auch am Rand
Mandel oder Haselnüsse mit etwas Zucker auf dem Boden verteilen/streuen
Obst gleichmässig auf dem Teig verteilen
4 – 6 Butterflöckli darüber verteilen
Blech in den Ofen – untere Hälfte – 8 Minuten backen

Guss

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Vollrahm, 3 Eigelb
alles zusammen mit Schwingbesen verrühren
Eiweiss separat steif schlagen, sorgfältig unter den Guss ziehen

Guss über den Kuchen giessen
40 Minuten bei 200 Grad, untere Hälfte mit Unter- und Oberhitze backen
Kuchen auf Gitter, ohne Papier abkühlen lassen

Brigitte Hollenstein-Gemperle