

Toggenburger Zimtfladen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 35 Min.

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

1 Portion Kuchenteig

(siehe Berner Zwiebelfladen, Seite 19)

Füllung

200 g Zucker

2 Eier

2½ dl Vollrahm

2 Esslöffel Zimt

1 Teelöffel Nelkenpulver

150 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

3 Esslöffel Himbeerkonfitüre

1. Kuchenteig zubereiten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Zucker und Eier mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse schaumig ist. Rahm und Gewürze darunter rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, begeben, darunter mischen.
3. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Füllung darauf verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Der Zimtfladen schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/8): 20 g Fett, 7 g Eiweiss, 62 g Kohlenhydrate, 1929 kJ (461 kcal)

