

Haselnussnockerln mit Likoeraepfeln und Orangen-Butter-Sauce

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Doerrobst
Rahm
Schweiz

300 g Kuchenteig
100 g Dörrzwetschgen
50 g Mehl
5 dl Rahm
2 Eier
50 g Zucker
1 pn ;Salz

* QUELLE

-- Nach: Annemarie Wildeisen
-- und Hans Surber
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Haslitaler Nydelchueche: Rahm-Dörrzwetschgen-Kuchen.

Den Kuchenteig auswallen und den Wähenblech damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.

Die Dörrzwetschgen fein hacken. Mehl und Rahm in einer Schüssel glattrühren, Eier, Zucker, Salz und Zwetschgen beifügen. Die Masse auf den Kuchenboden geissen.

Den Kuchen auf der untersten Rille im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten golden backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.