



# APPENZELLER ZIMTFLADEN

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Geriebener Teig oder Blätterteig
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 2 dl Rahm
- 2 El Zimt
- 1 Kl Nelkenpulver
- 1 El Kakaopulver
- 1 El Birnbrotgewürz
- 200 g Mehl
- 1 El Backpulver
- evtl. 3 El Johannisbeergelée



## ZUBEREITUNG:

Blech (26 cm Durchmesser) mit dem geriebenen Teig / Blätterteig belegen, evtl. mit Gelée bestreichen.

Zucker und Eier schaumig rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut mischen.

Die Masse auf dem Teig verteilen und bei 180 Grad ungefähr 40 Minuten in der Mitte des Ofens backen.