

ZIMTFLADEN

Ein Tipp einer Bäuerin aus Rehetobel - nach einem Rezept einer «alten Base».

Weitere Rezepte der Landfrauen finden Sie im Kochbuch «[Appenzeller Landfrauen kochen](#)».



ZUTATEN

1	Geriebener Teig oder Blätterteig
200 g	Zucker
2	Eier
2 dl	Rahm
2 EL	Zimt
1 TL	Nelkenpulver
1 EL	Kakaopulver
1 EL	Birnbrotgewürz
200 g	Mehl
1 EL	Backpulver
3 EL	Johannisbeergelée

UND SO WIRDS GEMACHT:

- Geriebener Teig oder Blätterteig auswallen.
- Das Blech (etwa 26 cm Durchmesser) damit belegen, evtl. mit Konfitüre bestreichen.
- Zucker und Eier schaumig rühren.
- Restliche Zutaten dazugeben und gut mischen.
- Die Masse auf den Teig verteilen und bei 180 Grad ungefähr 40 Minuten in der Mitte des Ofens backen.