



# APPENZELLER QUARKFLADEN

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Kuchenteig
- 500g Rahmquark
- Saft oder Schale einer Zitrone
- 3 El Sultaninen
- 5 Eier
- 2 El Maizena
- 1/2 Tasse Zucker



## ZUBEREITUNG:

Kuchenteig (gekauft oder selbst gerührt) auf einem Blech von etwa 35 x 40 cm Grösse auswallen. Zutaten für den Guss mischen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 220 Grad, dann 30 Minuten bei 180 Grad backen