

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Fluden

Fluden ist ein geschichtetes Gebäck mit unterschiedlich gefüllten Lagen, das man am besten in einer Springform backt.

Hefe in der lauwarmen, etwas gesüßten Milch zerkrümeln und an einer warmen Stelle gehen lassen. Dann Mehl, Fett, Zucker, Salz, Ei und Wein zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen die Fülle vorbereiten.

Apfelfülle:

Äpfel mit Zimt, Zucker oder Honig vermengen.

Mohnfülle:

Wasser mit Zucker im Wasserbad zum Sieden bringen, Mohn, Eiweiss, Zitronen- und Orangensaft, Zimt, Rosinen und Rum zugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen. Margarine zufügen und kochen, bis sie sich aufgelöst hat. Fülle auskühlen lassen.

Nussfülle:

Geriebene Nüsse mit den anderen Zutaten gut vermischen. Den Teig in 5 gleich grosse Stücke teilen, in eine gefettete Form legen und mit einer dicken Schicht Pflaumenmus bestreichen. Eine Platte aus dem zweiten Teilstück darauflegen und mit Nussfülle bestreichen. Auf die dritte Teigplatte Mohnfülle geben, auf die vierte die geriebenen Äpfel. Die fünfte Teigplatte darüberlegen. Ei mit einem Teelöffel Wasser und etwas Zucker verquirlen, damit die Oberfläche bestreichen, bis sie glänzt. 40 Minuten bei 180°C goldgelb backen.