



Der berühmte Fladen von Grosi Regina

Man glaubt, Ähnlichkeiten zum Toggenburger Schlorzifladen zu erkennen, doch der Fladen von Fränzi Tanners Grosi ist anders. Er wurde zum festen Bestandteil von Familienfeiern.

Bei Familienanlässen und Geburtstagen war es Tradition, dass unser Grosi ihren berühmten Fladen nach einem alten Rezept aus der Region March und Höfe gebacken hat», erinnert sich Fränzi Tanner aus Schaffhausen. Diese Tradition sollte aufrechterhalten werden: «Grosi Regina Ruoss-Betschart wäre heuer 100 Jahre alt geworden. Meine jüngste Schwester Romy hat ihre Kunst übernommen, damit lebt auch unsere Grosi noch ein Stück in ihrem Rezept weiter.»

Die Ruoss-Schwestern Gina, Fränzi und Romy backen und kochen alle leidenschaftlich gerne. «Doch Romy trifft den Geschmack des Fladens einfach am besten.» Die zweitälteste Schwester Eli und der Jüngste Hardy sind zwar in der Küche nicht so bewandert, geniessen es aber, wenn ihre drei kochfreudigen Schwestern den Löffel schwingen. Die Familie verwöhnt ihre Gäste gerne. «Der Fladen ist ein gerngesehener, ja sogar gewünschter Dessertkuchen. Auch als Mitbringsel bei Einladungen oder im Kinderlager kam er schon zum Einsatz.»

Fränzi Tanner betont aber: «Unseren Fladen darf man nicht mit dem Toggenburger Schlorzifladen verwechseln. Das ist etwas ganz anderes! Wenn man die zwei ausprobiert hat, merkt man das gleich.» Und der Fladen von Grosi Regina ist in 30 Minuten zubereitet. Nach 45 Minuten im Ofen bereit zum Servieren.

Fränzi Tanner mit dem Fladen nach dem Rezept ihrer Oma.



FOTO: GINA RUOSS

So wird es gemacht

- Für ein hausgebräuchliches Blech 5 Eier, Raumtemperatur, 2 EL gemahlener Anis und 1 Tasse Zucker schaumig und luftig rühren.
- 250 g Butter, Raumtemperatur, oder 1 Tasse Rahm unter die Eimasse heben.
- 500 g Mehl und 1 Briefchen Backpulver mischen, sieben und unter die Masse heben.

- Einen Kuchenteig im mit Backpapier belegten Blech auslegen.
- Den Teig mit einer Gabel dicht einstechen.
- Anschliessend eine Schicht Birnenmasse (ca. 600–700 g) darauf verteilen. Darauf die vorbereitete Teigmasse geben.
- Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen ca. 40–50 Minuten backen.

Ein einzigartiges Geschenk für Sie

Das gibt es sonst nirgends! Unsere LE MENU-Tasche ist echte Schweizer Handarbeit, hergestellt aus Leder und mit einer Applikation aus echtem Kuhfell. Schicken Sie uns einfach eines Ihrer liebsten Familienrezepte. Wenn es publiziert wird, bedanken wir uns bei Ihnen

mit diesem exklusiven Geschenk im Schweizer Look.

Redaktion LE MENU
Jennifer Grünig
Weststrasse 10
3000 Bern 6
redaktion@lemenu.ch

