

## «Bruune Flade»

(Rezept aus Lommis, Thurgau)

### Zutaten

500 g	Mehl
400 g	Zucker
1	Ei
1 Esslöffel	Kakaopulver
1 Esslöffel	Anissamen
1 Teelöffel	Zimt
1 Messerspitze	Nelkenpulver
1 Teelöffel	Natronpulver (oder Backpulver)
Ca. 3 dl	Milch
	Essig

Mehl, Zucker, Kakaopulver, Anissamen, Zimt und Nelkenpulver vermischen. Ei schlagen und dazugeben. So viel Milch dazu giessen bis ein dickflüssiger Teig entsteht. 1 Teelöffel Natronpulver mit wenig Essig anrühren und unter den Teig mischen.

Den Teig in ein sehr gut gefettetes Wähenblech füllen. Bei mittlerer Hitze ca. eine halbe Stunde backen. Mit Tafelbutter oder Konfitüre servieren.

Der Kuchen erinnert in seiner Form und der Art an einen Biberfladen. Das überrascht, da das Rezept nicht etwa aus der Region Appenzell, sondern aus Lommis im Kanton Thurgau stammt.

**DRS 1**