

Glarner Pastete

Zutaten für Pastete von 26 cm Ø

Pflaumenfüllung¹

150	g	Dörrpflaumen, entsteint	In eine Schüssel geben.
5	dl	Wasser	Aufkochen, über Pflaumen giessen und eine Stunde ziehen lassen. Wasser weggiessen. Pflaumen im Cutter fein pürieren.
2	EL	Zucker	
2	EL	Kirsch	Unter Pflaumenmus mischen. Auskühlen lassen.

Mandelfüllung

150	g	Mandeln, geschält, gemahlen	
75	g	Zucker	
0.5	dl	Waser	
½	EL	Zitronensaft	
1-2	Sprit-zer	Bittermandelaroma	Alles zu einer cremigen Masse rühren.

Pastete herstellen

1	Blätterteig, rund, kalt	Auf 26 cm Ø zuschneiden. Rückseite eines rechteckigen Backblechs mit Backpapier belegen und die Teigrondele aufs Papier legen. Die beiden Füllungen je zur Hälfte auf dem Teig verteilen (2 Halbkreise), dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Rand mit Wasser bestreichen.
1	Blätterteig, rund, kalt	Auf 26 cm Ø zuschneiden. Strahlenförmig 8 Einschnitte à 3 cm Länge anbringen. Teig exakt über die Füllung legen und den Rand rundum andrücken. Mit einem Löffelstiel den Teigrand an acht Stellen 2 cm weit zur Mitte ziehen (nicht einschneiden), dabei den Teig mit den Fingern etwas festhalten. So entsteht die typisch, festonartige Verzierung.

Backen

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Danach 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen mit leicht geöffneter Türe die Pastete trocknen lassen.

Puderzucker

Pastete auf Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



CBB, Dez./2014



¹ Anstelle der hier beschriebenen Füllung kann 170 g eingemachtetes Pflaumenmus von frischen Früchten (Powidel) verwendet werden.