

+++ Glarner Pastete

Einweichen: ca. 1 Std.
Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 30 Min. Trocknen lassen: ca. 10 Min.

Pflaumenfüllung

150 g **entsteinte Dörrpflaumen** in eine Schüssel geben
5 dl **Wasser**, siedend darübergiessen, zugedeckt ca. 1 Std.
einweichen. Wasser abgiessen
2 Esslöffel **Kirsch** begeben, pürieren

Teig

500 g **Blätterteig** halbieren, beide Portionen auswallen
(Ø ca. 27 cm). Teige mithilfe einer Papier-
schablone (kleines Bild) rosettenförmig
zuschneiden, auf zwei Backpapiere legen,
aufrollen, ca. 15 Min. kühl stellen

Mandelfüllung

150 g **gemahlene geschälte Mandeln**
50 g **Zucker**
5 Esslöffel **Wasser**
1 Esslöffel **Zitronensaft** alles zu einer cremigen Masse verrühren

Formen: Erste Teigrosette mit dem Backpapier auf den Blechrücken ziehen, die beiden Füllungen auf je einer Hälfte verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, diesen mit Wasser bestreichen. Zweite Teigrosette für den Deckel 8-mal strahlenförmig, ca. 3 cm lang einschneiden. Deckel exakt auf die Füllungen legen, Rand ringsum gut andrücken.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Min. trocknen lassen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Pastete herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Puderzucker Pastete damit bestäuben

Haltbarkeit: Blätterteiggebäck schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/8): 26 g Fett, 8 g Eiweiss, 36 g Kohlenhydrate, 1757 kJ (420 kcal)

Glarner Pastete

Die Franzosen gelten als Erfinder der Pasteten. Dort kamen sie – meist mit Fleisch gefüllt – auf den Tisch. Glarner Offiziere sollen die Idee nach Hause gebracht haben. Anstelle von Fleisch, das teuer war, bekam die Pastete eine süsse Füllung, ursprünglich mit Äpfeln und Rosinen. Die heutige Variante mit Mandel- und Zwetschgenfüllung ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt.

Glarus



Schablone

Aus Backpapier einen Kreis (ca. 26 cm Ø) ausschneiden, einmal falten, zu einem Viertel, dann zu einem Achtel falten. Ecken abrunden.