

# Glarner Pastete

8 - 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

500 g Blätterteig

**Zwetschgenfüllung:**150 g Zwetschgen getrocknet,  
soft

1 TL Zimt

5 dl Wasser

2 EL Kirsch

**Mandelfüllung:**120 g Mandeln, geschält,  
gemahlen

50 g Zucker

1 Ei

1 EL Zitronensaft

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 EL Wasser

**Zum Bestreichen:**

1 Eiweiss

**Dekoration:**

Puderzucker

**1 Vorbereiten:**

Aus einem Backpapier einen Kreis (ca. Ø 26 cm) ausschneiden. Einmal in der Mitte falten, dann ein zweites und ein drittes Mal. Die oberen Ecken mit einer Schere abrunden – so entsteht eine Rosettenform. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

**2 Füllung:**

Zwetschgen und Zimt in eine Schüssel geben. Wasser aufkochen und siedend darübergiessen, zugedeckt über Nacht oder mindestens 2 Stunden einweichen. Wasser abgiessen und dabei das Schüttwasser auffangen. Zwetschgen zusammen mit etwas Schüttwasser und nach Belieben mit etwas Kirsch gut pürieren. Die Masse soll dickflüssig wie Konfitüre sein. Alle Zutaten für die Mandelfüllung zu einer cremigen Masse verrühren.

**3 Teig:**

Teig halbieren und zu zwei Kreisen (Ø 27 cm) ca. 5 mm dick ausrollen. Auf das Backblech legen und mithilfe der Schablone zuschneiden. Ca. 15 Minuten kühl stellen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C****Heißluft 180 °C**



Auf der ersten Teigrosette (Boden) die beiden Füllungen auf je einer Hälfte verteilen, dabei rundherum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, diesen mit Eiweiss bestreichen. Zweite Teigrosette für den Deckel 8-mal strahlenförmig ca. 4 cm lang einschneiden.

Deckel passgenau auf den Boden mit der Füllung legen. Rand rundherum gut andrücken. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: 30 Minuten**

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

**4 Dekoration:**

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.