

"Jalousie genevoise" - Genfer Quarkpastete

8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Blätterteig

Füllung:

125 g Quark

1 Ei

50 g Mandeln, geschält, gemahlen

40 g Zucker

3 EL Griess

1 EL Sultaninen

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

Zum Bestreichen:

1 Eiweiss

Dekoration:

Dr. Oetker Haselnuss Krokant

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Füllung:

Alle Zutaten mischen und ca. 60 Minuten kalt stellen und quellen lassen.

3 Teig:

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 24 cm ausrollen und zwei Stücke von ca. 30 x 12 cm zuschneiden. Teigstücke auf ein Backpapier legen und das eine der zwei Stücke mehrmals mit einem Abstand von ca. 1 cm voneinander quer einschneiden, dabei einen Rand von mindestens 1 cm nicht durchschneiden. Die Teigstücke auf ein Backblech ziehen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C



Die Füllung auf das «nicht eingeschnittene» Teigstück geben, dabei rundum 2 cm Rand frei lassen. Teigrand mit Eiweiss bestreichen, eingeschnittenen Teig auflegen und den Rand gut andrücken. Pastete mit Eiweiss bestreichen und Krokant aufstreuen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 25 bis 30 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: 25 - 30 Minuten

Pastete auf einem Gitter auskühlen lassen.

④ Dekoration:

Vor dem Servieren den Rand leicht mit Puderzucker bestäuben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pastete kann warm serviert werden. Dazu passt Vanilleglacé oder Dr. Oetker Crème Fix Vanille mit frischen Früchten.

