

Glarner Pastete

Zwetschgen/Birnenfüllung

400 oder 200	g	Birnenbrotfüllung	
	g	Dörrzwetschgen	mit heissem Wasser übergiessen, über Nacht stehen lassen, am nächsten Tag Wasser abgiessen, im Mixer pürieren (Fleischwolf!)
1	Essl.	Zucker	zugeben, es sollte eine dicke streichfähige Masse werden.
1	Msp.	Zimt	
evtl. 1-2	Essl.	Einweichwasser	

Mandelfüllung

80	g	Zucker	schaumig rühren
50	g	Butter	
½		Zitrone, Schale, Saft	dazurühren
1		Ei	
1		Eigelb	
150	g	Mandeln, weiss, gem.	zugeben, alles gut mischen
2		Blätterteig, rund ausgewallt	

Formen:

In eine eingefettete Backform legen. Je zu einer Hälfte mit der Mandelfüllung und Zwetschgenfüllung belegen. Vorsicht bei der Mandelfüllung: sie geht noch etwas auf. Am Rande ca. 3cm leer lassen und mit Eiweiss bestreichen. Die zweite Hälfte auswallen, in der Mitte ein kleines Loch ausstechen, mit einem spitzigen Messer Schnitte einschneiden und den Deckel auf die Torte legen, gut andrücken.

Backen:

Bei 200°C etwa 60 Min. Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

