

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Glarner Pastete**

(c) Adrian Michael, Wikipedia



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Für die Füllung entsteinte Dörrpflaumen in einer Schüssel mit 500 g kochendem Wasser übergossen und darin etwa 1 Stunde einweichen, das Wasser abgiessen und die Dörrpflaumen fein pürieren
- Die pürierten Pflaumen mit dem Kirsch und Zucker mischen
- Für die Mandelfüllung in einer Schüssel Mandeln, Wasser, Zucker und Zitronensaft gut verrühren
- Ein Blätterteig auf einem mit Backpapier belegtes Blech auslegen, auf der einen Seite des Blätterteiges die Mandel- und auf der anderen Seite die Pflaumenfüllung bis 2 cm zum Rand verteilen
- Den Rand mit Wasser bepinseln, den zweiten Blätterteig darauflegen, den Rand andrücken und strahlenförmig 8 Einschnitte von 3 cm anlegen
- Mit Hilfe eines Löffelstieles den Teigrand an acht Stellen 2 cm weit zur Mitte ziehen (damit das typische Muster entsteht)
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Zutaten

2 Stk.	<i>runde Blätterteige à 26 cm</i>
150 g	<i>Dörrpflaumen</i>
2 EL	<i>Kirsch</i>
500 g	<i>Wasser</i>
1 EL	<i>Zucker</i>
150 g	<i>Mandeln gemahlen</i>
50 g	<i>Wasser</i>
1 TL	<i>Zitronensaft</i>
80 g	<i>Zucker</i>