

Urner Pastete

nach Rezept von Gabrielle Aschwanden Rezept für ein Backblech

1 kg	Rosinen, dunkel	min. 24 Std. besser 14 Tage einlegen
7 dl	Rum, z.B. Coruba	
1 kg	Mehl	
2 Beutel	Backpulver	zusammen reiben
1 Teel.	Salz	bis alles brösmelig ist
500 g	Butter, kalt	Krater formen auf Tisch
3 dl	Most, sauer	in Mitte giessen
200 g	Zucker	und zu einem Teig zusammenfügen
1	Ei, ganz	min. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen
2	Äpfel, gerieben	
1 Teel.	Zimt	zusammen in Pfanne
200 g	Zucker	
	Rosinen- / Rum-Mischung	
2 Essl.	Maizena	mischen und ebenfalls in Pfanne
1 ½ dl	Wasser, kalt	aufkochen, leicht auskühlen lassen
½	Teigmasse	ausrollen in Backblech legen Rand an Oberkante vom Blech abschneiden
½	Füllung	auf Teig verteilen
¼	Teigmasse + Abschnitte	wieder auswallen, auf Füllung legen kein Rand aufstehen lassen
½	Füllung	auf Teig verteilen Rand von Bodenteig auf Füllung falten
1	Eigelb, mit wenig Wasser	auf Rand streichen
	Restlicher Teig	auswallen und auf bestrichenen Rand legen, Rest abschneiden
		fertige Pastete mit Eigelb bestreichen

In kalten Ofen schieben und bei 175°, 22 Min. goldgelb backen.
Im Blech auskühlen lassen und am nächsten Tag im Blech in Stücke schneiden.
Pastete schmeckt am besten nach einer Woche (im Kühlschrank lagern). Kann
problemlos nach einer Woche auch eingefroren werden.