

Ürner Pastete

1 kg	Mehl
2 P	Backpulver
2 Tassen	Zucker
1 El	Salz
400 g	Kochbutter
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	saurer Most
1 kl. Glas	Kirsch
1	Ei zum Bestreichen

Füllung

1 kg	Sultaninen
1 El	Zucker
etwas	Zimt
etwas	Wasser

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Restliche Zutaten dazugeben und zu einem lockeren Teig zusammenkneten. Etwa 1 Stunde kühl ruhen lassen. Sultaninen, Zucker und Zimt mit etwas Wasser aufkochen, gut umrühren und erkalten lassen. Die Hälfte des Teigs auswallen und auf ein grosses Backblech legen, die Füllung darauf verteilen. Den restlichen Teig auf Backblechgrösse auswallen und auf die Füllung legen. An den Seiten gut andrücken und mit Ei bestreichen. In den kalten Ofen schieben und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten backen.

Herausgeber: Hanni Herger-Schorno, Isenthal; Urner Bäuerinnen kochen
www.landfrauenkochen.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch