

Apfelpastete aus Uri

Teig

400 g	Halbweissmehl
200 g	Zucker
100 g	Schweinefett
50 g	Butter
2	Eier
1-2 El	Milch oder Rahm
1 Kl	Lebkuchengewürz
1 Kl	Zimt
1 P	Backpulver

Füllung

400 g	Äpfel
etwas	Zucker
etwas	Zimt
1 Hand	voll Sultaninen

Alle Zutaten für den Teig zusammenfügen, gut durchkneten, dann etwa 30 Minuten kühl stellen. Für die Füllung Äpfel in feine Scheiben schneiden und zusammen mit Zucker, Zimt und Sultaninen in wenig Wasser weich dämpfen und auskühlen lassen. Eine Springform einfetten und bemehlen. Ein Drittel des Teigs auf dem Boden der Backform auswallen, aus dem zweiten Drittel eine fingerdicke Rolle formen und an den Rand der Form legen. Apfelmasse auf dem Teig verteilen. Den Rest des Teigs auf einem bemehlten Holzbrett auswallen und als Deckel auf den Kuchen setzen, mehrmals einstechen. Das Ei verklopfen und den Kuchen damit bestreichen. Bei Mittelhitze etwa 40 Minuten backen.

Herausgeber: Anni Zraggen-Muheim. Erstfeld; Urner Bäuerinnen kochen
www.landfrauenkochen.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch