

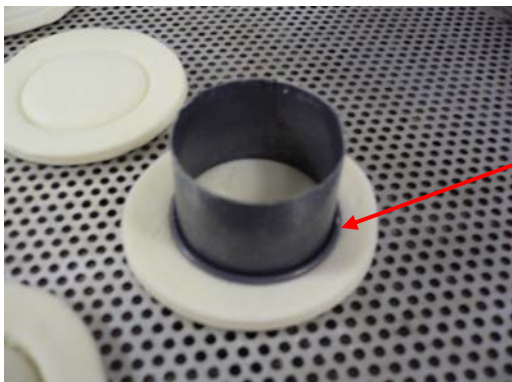
Herstellung eines Blätterteigpastetli

Den Teig auf 5 mm Dicke proportional korrekt ausrollen und das überschüssige Mehl mit dem Besen entfernen

Ein gefettetes Blech mit Wasser benetzt vorbereiten. Das verwenden von Backpapier fördert das Zusammenziehen des Teiges beim Backen und ist nicht zu empfehlen



Teig ausstechen und gewendet auf das Blech setzen.



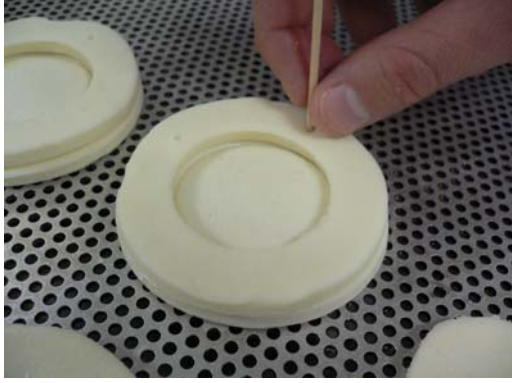
Mit den kleineren Ausstecher den Teig etwa 2 mm eindrücken, dabei den Ausstecher auf der stumpfen Seite verwenden.



Den Teig mit Wasser bestreichen.



Mit den zwei Ausstecher eine Ring ausstechen und diesen, gewendet auf den Boden setzen.



Mit einem Zahnstocher 4-mal einstechen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschliessend den Rand sehr exakt mit Eigelb oder Vollei bestreichen. Wenn seitlich am Pastetli Ei klebt wird es nicht mehr gerade aufgehen.

Bei geschlossenem Zug steigend mit Dampf backen. Anschliessend bei tieferer Temperatur knusprig ausbacken.