

## Großmutter's Hauspastete

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Mürbteig:

500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
1 Prise Salz  
Pfeffer  
2 Eier (Größe M)  
8 EL Milch  
200 g weiche Butter

#### Füllung:

3 EL Speiseöl  
1 klein geschnittene Zwiebel  
70 g klein geschnittener Speck  
altbackene Semmeln  
Wasser  
½ kg Faschiertes  
1 KL Salz  
1 zerriebener Suppenwürfel  
1 KL Pfeffer  
25 g Petersilie  
3 EL glattes Mehl

#### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### 1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

### 2 Füllung:

Das Öl erhitzen, Zwiebel und Speck dazugeben und unter Rühren leicht anrösten. Die Semmeln im Wasser einweichen und vorsichtig ausdrücken. Das Faschierte mit den Semmeln gut vermischen und zu den Zwiebelstücken geben. Salz, Suppenwürfel, Pfeffer und Petersilie dazugeben. Das Ganze unter Rühren kurz rösten. Vom Herd nehmen, das Mehl darübersieben, gut einrühren und erkalten lassen.

### 3 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und in eine befettete Springform (24 cm Ø) geben. Mit den Fingern Boden und Rand vorsichtig andrücken.

### 4 Die Fleischfüllung in die Form geben und glatt streichen. Den übrigen Teig ausrollen, über die Füllung legen und den Rand zusammendrücken. Den überstehenden Teig abschneiden, verkneten, dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen.



5 Zum Bestreichen:

Die Oberfläche des Teiges mit Ei bestreichen, mehrmals einstechen und mit den Teigstücken belegen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 50 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pastete kann warm oder kalt serviert werden.
- Die Pastete nach dem Backen in der Form überkühlen lassen.

