

## Früchtepastete

### Teig

400 g Mehl  
6 Eigelb (Eiweiß aufheben)  
50 ml Weißwein oder Wasser  
75 g Butter  
30 ml Sahne  
1 Prise Salz  
Mehl zum Ausrollen  
evtl. Fett zum Ausbacken

### Füllung

500-600 g Trockenobst (Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Feigen, Aprikosen)  
3 Eier  
gehackte Mandeln oder Walnüsse nach Geschmack  
evtl. Honig  
Gewürze: langer Pfeffer, Paradieskörner, Kubebenpfeffer, Zimt, Ingwer... nach Geschmack



### Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten. Kann man auch am Vortag machen und den Teig in einer Schüssel kühl aufbewahren.

Trockenobst einweichen, klein schneiden, Nüsse oder Mandeln hacken. Eier hinzufügen, mit den Gewürzen und dem Honig abschmecken und verrühren.

Den Teig dünn ausrollen und eine Kuchenform auslegen. Die Füllung darauf geben. Mit einer zweiten Teigplatte abdecken, Ränder gut andrücken (evtl. mit Eiweiß bestreichen). Aus dem restlichen Teig Formen ausstechen und mit Eiweiß festkleben. Bei 180 Grad Umluft ca. 60 Min. goldbraun backen. Schmeckt auch kalt oder lauwarm gut.

Man kann auch kleine Pasteten ausrollen, diese nach Wunsch belegen, zukleben und in der Pfanne in Fett von beiden Seiten ausbacken.

Wer mag, kann dazu die Weichselsauce oder eine andere Sauce servieren.

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno@1482ev.de](mailto:leben_anno@1482ev.de)

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312

# Leben Anno 1482 e.V. = Stutensee



Quelle:

Lutz, Peter:

Herrnspeis und Bauernspeis: Krumme Krapfen, Ollapotrida und Mamonia; Rezepte aus der mittelalterlichen Burgküche / Peter Lutz

2. Aufl.

Nidderau: Naumann, 2004

ISBN 3-936622-14-0

© Leben Anno 1482 e.V.

**1. Vorstand:**

Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

**2. Vorstand:**

Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno@1482ev.de](mailto:leben_anno@1482ev.de)

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312