

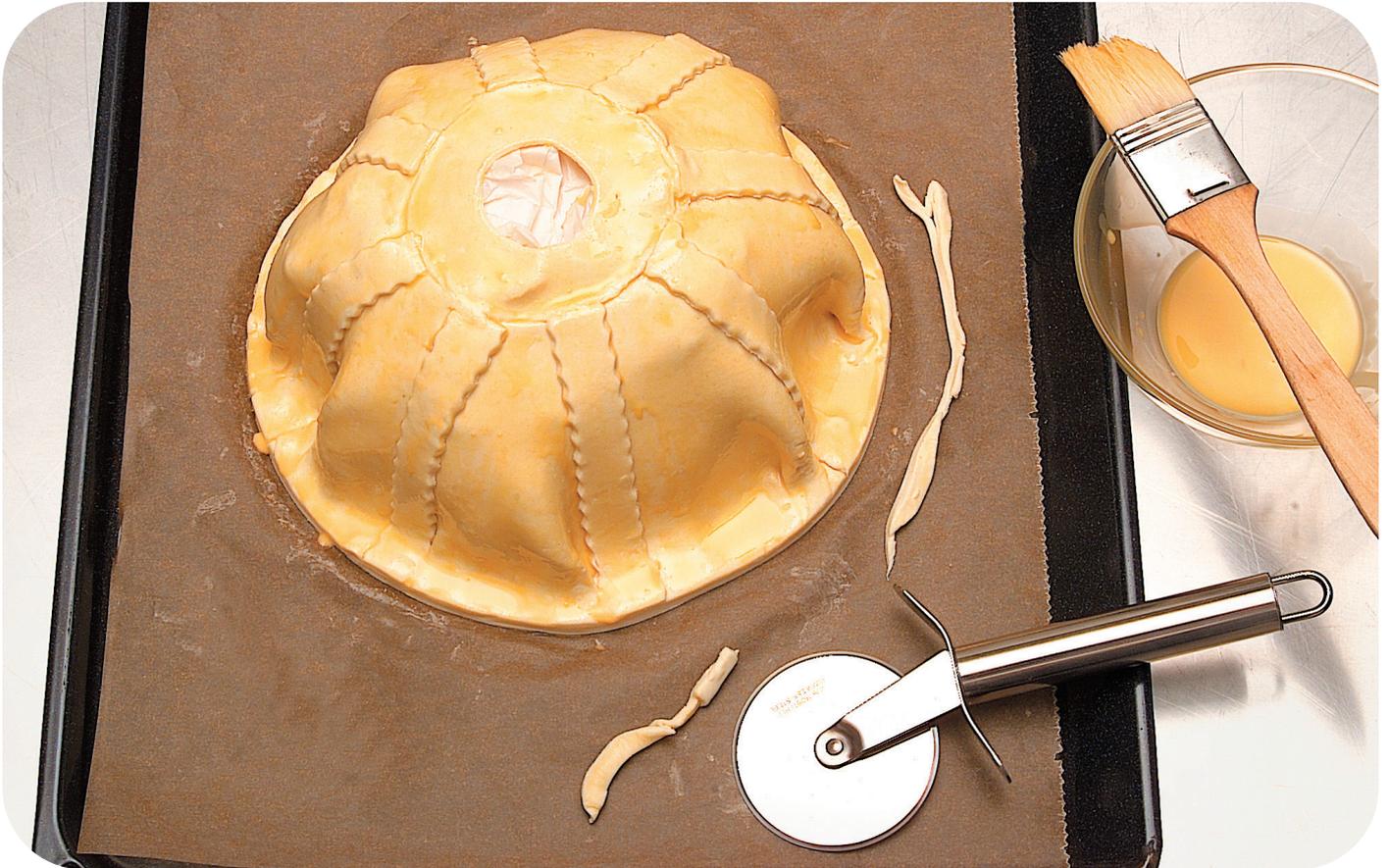
Luzerner Chügelipastete **swissmilk**



Pastete: Teige ausrollen. Aus einem Teig direkt auf dem vorbereiteten Blech mithilfe eines Tellers eine Rondelle von 22 cm Ø schneiden. In die Mitte einen Berg zerknüllte Haushaltspapier-Bogen legen, evtl. mit einem Bogen decken, damit sie zusammenhalten. Rand mit Ei bestreichen.



Aus dem zweiten Teig eine Rondelle von 30 cm Ø ausschneiden. In der Mitte ein Einfüllloch von ca. 6 cm Ø einritzen. In der Mitte ein kleines Luftloch von 1,5–2 cm Ø ausstechen.



Rondelle über das Haushaltspapier legen. Rand mit einer Gabel gut andrücken. Teig mit Ei bestreichen. Garnituren aus Restenteig machen.



Sofort in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, den Teig beim Einfüllloch (Deckel) heraus-schneiden. Haushaltspapier sorgfältig herausziehen.