

Pastefrolle



Klassisches Rezept von Paul Forni.

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 180 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle

Eigenschaften



Teller Dessert - Kekse



Typisches Produkt Tessiner Butter - 0 km



Geeignet für Winter - Mit Heisse Schokolade

ZUTATEN

Pastefrolle

- 300 g Mehl
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 1 geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Pastefrolle

Die Butter wird mit dem Zucker verarbeitet, ohne ihn zu schlagen. Dann werden die Eier einzeln hinzugefügt und dann das Mehl und die Aromen, um dann alles mit dem Knetmaschine mischen. Den Teig einige Stunden ruhen lassen (wir machen es bei 12 °C). Den Teig anschliessend in eine Spritze geben, um Streifen zu erhalten. Diese werden auf dem Tisch in Stücke von ca. 8-10 cm geschnitten. Anschliessend auf ein Backblech legen und von Hand aus den Streifen, die für die Pastefrolle typische «S»-Form geben. Bei 180 °C ca. 12 bis 18 Minuten backen. Je nach Dicke der Pastefrolle.