

Füllen und Verzieren von Pasteten



Verzierung anfertigen: Mit dem Ausstecher „Batzen“ ausstechen.



Rand mit wenig Eiweiss bestreichen und jeweils 5 „Batzen“ aneinanderreihen und leicht andrücken.



Von der hinteren Seite her eng aufrollen.



Rolle in der Mitte halbieren.



Schnittfläche leicht zusammendrücken und die „Blätter“ etwas nach aussen biegen.



Aus einem „Batzen“ drei ovale Blätter ausstechen. Mit einem Messer die Blattrippen eindrücken.



Blätter leicht formen (wellen).



Für den Kamin Alufolie um den Stiel einer Holzkelle rollen (wird während des Backvorganges benötigt).



Für den Kamin Ringe ausstechen und mit Hilfe von wenig Eiweiss auf den Deckel kleben.



Für eine 30 cm Form zwei Kamine asymmetrisch aufkleben, Deckel noch nicht durchschneiden. Rose an einem Ende aufbauen und alles mit Eigelb bestreichen.



Nach einer Backzeit von ca. 10 Minuten Rose mit Alufolie decken. Deckel in den Ringen aufstechen und gerollte Alufolie als Kamin einsetzen. Auf 60 Grad Kerntemperatur fertigbacken.



Verzierung anfertigen: Mit dem Ausstecher „Batzen“ ausstechen.



Rand mit wenig Eiweiss bestreichen und jeweils 5 „Batzen“ aneinanderreihen und leicht andrücken.



Von der hinteren Seite her eng aufrollen.



Rolle in der Mitte halbieren.



Schnittfläche leicht zusammendrücken und die „Blätter“ etwas nach aussen biegen.



Aus einem „Batzen“ drei ovale Blätter ausstechen. Mit einem Messer die Blattrippen eindrücken.



Blätter leicht formen (wellen).



Für den Kamin Alufolie um den Stiel einer Holzkelle rollen (wird während des Backvorganges benötigt).



Für den Kamin Ringe ausstechen und mit Hilfe von wenig Eiweiss auf den Deckel kleben.



Für eine 30 cm Form zwei Kamine asymmetrisch aufkleben, Deckel noch nicht durchschneiden. Rose an einem Ende aufbauen und alles mit Eigelb bestreichen.



Nach einer Backzeit von ca. 10 Minuten Rose mit Alufolie decken. Deckel in den Ringen aufstecken und gerollte Alufolie als Kamin einsetzen. Auf 60 Grad Kerntemperatur fertigbacken.