



Urner Pastete - Iberlitzli

Die traditionelle Urner Küche war zwar einfach, doch wurde sie dank der Säumerei durch Produkte aus dem Tessin und Norditalien ergänzt. So hielten nebst Gewürzen, Reis, Mais und auch getrocknete Weinbeeren Einzug im Bergkanton.

Die Urner Pastete, gefüllt mit in Most und Branntwein eingelegten Weinbeeren, wurde an der Chilbi und anderen Festtagen gebacken. Ein einfaches Gebäck, das zu grossen Fladen gebacken wurde (und noch immer wird). Die Iberlitzli sind das Gleiche in Portionengrösse. Der Name kommt bildhaft von "iberlitzten", dem Überschlagen eines Teigstückes zu einem Gebäck in handlicher Krapfenform. Das "gluschtige" Gebäck gehört auch heute noch zu jeder Chilbi.

Siehe auch: patrimoineculinaire.ch

Zutaten

3 Blätterteigstücke 12x14cm
60g Sultanien
2El saurer Most
1El Kernobstbranntwein (Trester)
2Msp Zimt

1 Eigelb
2Tl Zucker
1/2Tl Zimt

Zubereitung

Sultanien mit saurem Most, Kernobstbranntwein und 2Msp Zimt vermischen. Über Nacht (mindestens 12 Stunden) ziehen lassen. Während dessen möglichst 3-4 mal erneut vermischen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Blätterteigstücke auslegen und quer mit den Sultanien belegen, ringsum ca. 1,5cm Rand freilassen und mit dem Finger leicht befeuchten. Teig über die Sultanien schlagen. Rand mit den flachen Zinken einer Gabel leicht festdrücken. Darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht austritt, denn dann kleben die Iberlitzli am Backblech.

Eigelb mit einem kleinen Schuck Wasser verquirlen und die Iberlitzli damit bestreichen.

In der Mitte des Ofens ca. 12 Minuten backen.

Zucker und Zimt miteinander vermischen.

Iberlitzli aus dem Ofen nehmen und üppig mit Zucker und Zimt bestreuen, solange sie noch heiss sind. Auskühlen lassen. Überschüssiger Zucker abklopfen und geniessen.





