

Pikante Pastete

- 131 Butter (Tucca)
- 3 Dotter
- 1 Kaffee. Salz
- 15' Klümpchen
- 15' Körn
- 20" Erbsen Hülshülsen
daran Pfeffer
- 2 Eßl. Sauf
- 10 l Mehl
- 1 Kaffee. Backpulver
- 3 Eiklar

Butter klümpchen rühren, nach und nach dotter, Salz, Sauf, Pfeffer dazu, kräftig verkneten, umschlagen, Eiklar unterrühren.

Tropfen in eine gut befeuchtete mit Brotkrumen ausgeklebte Kanneform füllen.

Bei guter Hitze (200-220°) 60-70 Min. backen.