Pastafrola de Guayaba aus Paraguay

Mürber Teig, eine großzügige Schicht fruchtiger Guavenpaste und das typische Teiggitter: Pastafrola de Guayaba ist ein Klassiker der paraguayischen Küche. Für meine Version habe ich festes Bocadillo de Guayaba verwendet.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

1. 300 g Weizenmehl Type 405
2. 140 g weiche Butter
3. 90 g Zucker
4. 1 Ei
5. 1 Eigelb

6. 1 TL Vanilleextrakt
7. Abrieb von 1 Bio-Zitrone
8. 1 Prise Salz

Für die Guavenfüllung

1. 400–450 g Bocadillo de Guayaba
2. ca. 50–70 ml Orangensaft
3. 1 TL Zitronensaft

1. Zum Bestreichen

1. 1 Eigelb
2. 1 EL Milch

ZUBEREITUNG

1. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Ei, Eigelb, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb unterrühren. Mehl und Salz dazugeben und alles zügig zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Nicht länger als nötig kneten.
2. Etwa zwei Drittel des Teiges für Boden und Rand abteilen. Das restliche Drittel wird später für das Gitter verwendet. Beide Portionen flach drücken, in Folie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank parken.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarte (oder Springform) mit 26 cm Ø einfetten.
4. In der Zwischenzeit die Guavenfüllung zubereiten. Dazu das Bocadillo de Guayaba klein schneiden und mit zunächst 50 ml Orangensaft in einen kleinen Topf geben. Bei niedriger Temperatur erwärmen und dabei immer wieder mit einem Holzlöffel zerdrücken. Falls die Masse noch zu fest ist, nach und nach etwas Orangensaft

hinzufügen.Die Guavenpaste soll am Ende dick und streichfähig, aber nicht flüssig sein. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

5. Den größeren Teiganteil ausrollen und Backform damit auslegen. Einen etwa 2–3 cm hohen Rand formen.
6. Die Guavenfüllung gleichmäßig auf dem Boden verstreichen.
7. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen als Gitter auf die Füllung legen. Den Rand z.B. miit einer Gabel andrücken, so fixierst du auch die Enden der Streifen mit dem Rand.
8. Eigelb und Milch verquirlen und das Teiggitter und den Rand damit bestreichen.
9. Für 30–35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
10. Die Pastafrola vollständig auskühlen lassen. Erst dann anschneiden – die Guavenfüllung wird beim Abkühlen noch etwas fester.