



Rüeblibrötli

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.

Backen: ca. 25 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

Blitz-Hefeteig

500 g Zopfmehl

1½ Teelöffel Salz

2 Päckli Trockenhefe

75 g Butter

3½ dl Milch

200 g Rüeblli, fein gerieben

1 kleines Ei, verklopft

1. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen, Milch dazugießen, mit Rüeblli und Ei zum Mehl geben, mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Teig in zwei Einweg-Spritzsäcke füllen, locker mit Wäscheklammern verschliessen, in Messbecher stellen, bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufgehen lassen.

2. Spitze der Spritzsäcke abschneiden. 12 Rüeblli mit Kraut von je ca. 5 × 15 cm auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen, dabei die Teigenden beim

Absetzen mit einer Schere abschneiden. Das Rüeblikraut einschneiden (siehe «Gewusst wie»).

Backen: ca. 25 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Lässt sich vorbereiten: Rüeblibrötli am Vortag nur 20 Min. backen. Vor dem Brunch im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft) ca. 8 Min. aufbacken.

Pro Stück: 7 g Fett, 7 g Eiweiss, 32 g Kohlenhydrate, 926 kJ (221 kcal)



Gewusst wie: Die Spitzen für das Rüeblikraut mit kalt abgespülten Scherenklingen einschneiden.