

Frühlingsboten

› Rhabarber-Höpfli

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Vanillestängel,
nur ausgekratzte Samen
- 1 Prise Salz
- 100 g Rhabarber (z. B. Erdbeer-Rhabarber),
in Würfel
- 75 g Mehl
- 50 g Löffelbiskuits, fein gehackt
- ¼ TL Backpulver

1. Eier, Zucker, Vanillesamen und Salz schaumig rühren. 2. Rhabarber mit restlichen Zutaten daruntermischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 15 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit wenig geschmolzener dunkler Kuchenglasur verzieren.

› Basilikum-Höpfli

- 175 g Mehl
- 50 g Pinienkerne, geröstet, fein gehackt
- 1 TL Trockenhefe
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- 1 Ei
- 1 dl Milch
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Basilikum, fein geschnitten

1. Mehl, Pinienkerne und Hefe mischen, würzen. 2. Ei mit restlichen Zutaten verrühren, begeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes gut mischen. Teig einfüllen, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 17 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Dekoration:** 3 EL Halbrahm flaumig schlagen, 20 g getrocknete Tomaten, fein gehackt, daruntermischen, mit 1 Prise Salz und wenig Pfeffer würzen, dazu servieren.

› Limetten-Höpfli

- 3 Eier
- 75 g Zucker
- ¼ TL Kardamompulver
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 75 g ungesalzene, geschälte Pistazien,
gemahlen
- 50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt
- 1 Limette, heiss abgespült, trocken
getupft, abgeriebene Schale und
1 EL Saft

1. Eier, Zucker, Kardamom und Salz schaumig rühren. 2. Mehl und Pistazien daruntermischen. 3. Butter, Limettenschale und -saft darunterziehen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 180 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

› **Verzierung:** mit Puderzucker bestäuben.

› Rüeblli-Höpfli

- 125 g Mehl
- ¾ TL Backpulver
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer
- 125 g Hüttenkäse
- 50 g Rüeblli, fein gerieben
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

1. Mehl und Backpulver mischen, würzen. 2. Hüttenkäse mit restlichen Zutaten mischen, Mehlmischung gut daruntermischen, Teig einfüllen.

› **Backen:** Ofenmitte, ca. 20 Min. bei 200 Grad. Auskühlen, aus der Form nehmen.

Foto: Basilikum-Höpfli und Rüeblli-Höpfli ›