



## Blätterteig Rüeblli

Das Rezept ist für **7 Personen** berechnet

Mise au place ca. **0.20** Minuten

Kochzeit ca. **0.30** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Blätterteig Rüeblli

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
1	Stk.	Blätterteig rechteckig Backpapier	Cornet-Formen d=4-5 cm / Länge ca. 12 cm. Mit Backpapier überziehen und mit Öl bestreichen in 16 gleichgrosse Streifen teilen. (ca. 2 1/2 cm breit) Je ein Blätterteigstreifen um die Cornet-Spiralen wickeln, mit Anfangs- und Endstücke nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
1	Stk.	Ei	Ei verklopfen und Cornet bestreichen In Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf Gitterrost auskühlen, Cornet Spiralen entfernen.
250	gr.	Rüeblli	<b>Rüeblmasse</b> Rüeblli fein gerieben, mit
300	gr.	Frischkäse	Frischkäse und mit
1	dl	Rahm	Rahm steif schlagen und mit
2	EL	Meerrettich	Meerrettich (gerieben) mit
1/2	TL	Salz	Salz verrühren und in Cornets einfüllen und mit
1	Bd	Dill	Dill-Zweigen verzieren
<b>Getränke</b>			

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
		Bier mit Alkohol	
		Bier ohne Alkohol	
		Weisswein	
		Rotwein	
		Mineralwasser	