

# Knusper-Rüebli mit Apfel-Quark-Sauce

**Zubereitung:** ca. 45 Minuten

**Backen:** ca. 15 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person.  
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen.

## Küchenutensilien

Backpapier

## Zutaten

15 (30) kleine Rüebli oder Bundrüebli  
Salz

Panade:

1 (2) Eiweiss

ca. 40 g (80 g) Paniermehl

ca. 40 g (80 g) geriebener Sbrinz AOP

3–4 EL (6–8 EL) Bratcrème

Apfel-Quark-Sauce:

250 g (500 g) Quark

1 (2) kleiner Apfel, klein gewürfelt oder an der Bircherraffel gerieben

1 TL (2 TL) Currypulver

Salz

1 (2) Äpfel, in Spalten, für die Garnitur



## Zubereitung

1. Die Rüebli gut waschen, das Grün 4–5 cm lang stehen lassen. Dann in siedendem Salzwasser 3–5 Minuten sprudelnd kochen lassen, herausnehmen, kalt abspülen und dabei die Haut in kaltem Wasser abstreifen, gut abtropfen lassen.
2. Eiweiss in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel verquirlen. Paniermehl und Sbrinz mischen. Die Rüebli zuerst im Eiweiss wenden, dann in der Panade wenden und auf das vorbereitete Blech legen. Rüebli mit Bratcrème beträufeln und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten knusprig backen.
3. Apfel-Quark-Sauce: Alle Zutaten verrühren, würzen und in Schalen geben.
4. Knusper-Rüebli mit den Apfelspalten auf Teller geben, mit der Sauce zum Dippen servieren.



### Tipp

Normalgrosse Rüebli längs vierteln und zubereiten wie oben.  
Dazu passen Ofenkartoffeln.