

Rüebli-Brötli



Zutaten

Für ca. 20 Brötli

Teig:

500 g Bauernmehl

1 grosses Rüebli, geschält, fein geraffelt

1½ TL Salz

½ Würfel Hefe mit 1 TL Zucker bestreut

3 dl Milch



Küchenutensilien

Schüssel

Mixer

Messbecher

Kaffeetasse für die Hefe

Teelöffel

Backtrennpapier für das Blech

Blümchen-Ausstechförmchen

Küchentuch



Schritt 1



Mehl, Rüeblli und Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.

Schritt 2



Mit Zucker bestreute Hefe glatt rühren und in die Mulde geben.

Schritt 3



Milch dazu giessen. Mit dem Mixer zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Schritt 4



Teig teilen, zu zwei Rollen formen und mit einem Messer in je 10 Teigportionen schneiden.

Schritt 5



Teigportionen zu Brötchen formen und auf das Blech legen. Auf der Oberfläche mit dem Ausstecher ein Blümchen tief einstechen. Blech in den kalten Ofen schieben, auf 200 °C einschalten und die Brötchen 25–30 Minuten backen.