

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MEISTER LANGOHR'S RÜEBLI BRIOCHES

Zutaten:

250 g	Rüebli, fein gerieben
75 g	Cranberrys getrocknet
500 g	Mehl
1 Würfel	Frische Hefe
50 g	Zucker
1 DL	Lauwarme Milch
4 Stk.	Eier
170 g	weiche Butter
etwas	Salz

ZUBEREITUNG:

Rüebli schälen und fein reiben. Cranberrys hacken. Beides mit dem Mehl mischen. Hefe zerbröseln und mit Zuckermilch, 3 Eiern, 1 Eiweiss und Salz vermischen. Mit dem Knethacken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig durchkneten und in 12 Stücke teilen. Zu Kugeln formen und in die Mulden einer gefetteten Muffinform geben. Mit einem Messer kreuzweise einschneiden und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und den Teig damit bestreichen. Im heissen Ofen bei 170° C Umluft auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Lauwarm mit gesalzener Butter oder Kräuterbutter servieren.