



# Lachs-Rüebli

## Zutaten

### Kuchenteig

- 90 g Butter | kalt
- 230 g Weissmehl
- 5 g Salz
- 100 g Wasser | kalt

### Lachsfüllung

- 1/2 Zwiebel
- 120 g Lachs | geräuchert
- 200 g Philadelphia
- wenig Salz, Pfeffer, Zitronensaft & Dill
- Deko: Frischer Bund Dill

### Tomatenfüllung

- 250 g Philadelphia
- 75 g Tomaten in Öl eingelegt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Deko: Frischer Bund Petersilie



Menge:	24 Stück
Backzeit:	ca. 20– 25 Minuten
Backtemperatur:	180° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage im Kühlschrank

## Herstellung Kuchenteig

1. Schneide die Butter in kleine Würfel und gib sie zusammen mit dem Weissmehl in eine Schüssel. Nun alles zusammen mit den Händen verreiben, bis die Butter nicht mehr erkennbar ist. Danach das Salz hinzufügen und am Ende noch das kalte Wasser. Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
2. Nach einer Stunde kannst Du den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Der Teig wird mithilfe von wenig Mehl, einem Auswahlholz und zwei Ausrollstäben (Dicke 3 mm) ausgerollt. Danach benötigst Du einen Teigschneider, mit welchem Du den Teig in gleichmässig schöne ca. 1 cm breite Bahnen schneiden kannst.
3. Heize nun Deinen Backofen auf 180 °C (Umluft) vor.

Nun benötigst Du 24 mini Cornets. Streiche jedes einzelne mithilfe eines Silikonpinsels mit weicher Butter an. Alternativ kannst Du auch einen Backtrennspray verwenden. Danach beginne, mit einem einzelnen Teigstreifen vom untersten Spitz her aufzurollen. Rolle den Teigstreifen nicht ganz bis oben auf, sondern lasse einen 3–5 mm Rand bestehen. Dies, damit Du nach dem Backen das Cornet besser herauslösen kannst. Falls Dein Teigstreifen zulange ist, kannst Du ihn am Ende abschneiden. Lege danach das fertige Cornet auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schaue, dass das Ende des Teiges immer unten ist.

4. Wenn alle Cornets fertig sind, stelle eine Eistreiche her. Dazu benötigst Du ein Eigelb und die Hälfte eines verquirlten Eies. Streiche alles zusammen durch ein Sieb und gib zusätzlich eine Prise Salz und Zucker hinzu. Alles zusammen gut vermischen. Danach jedes einzelne Cornet schön anpinseln. Wenn Du alle angepinselt hast, wiederhole den Vorgang nochmals. Dies gibt Dir am Ende eine schöne glänzende Oberfläche und schöne Farbe nach dem Backen. Bestreue abschliessend alle Cornets mit wenig weissem Sesam. Nun werden die Cornets im Ofen bei 180 °C Umluft für ca. 20 - 25 Minuten schön goldbraun gebacken. Nach dem Backen lasse die "Rüebli" 10 Minuten auskühlen.
5. Während die "Rüebli" im Ofen sind oder auskühlen, kannst Du schon mal die Lachs-Füllung herstellen. Falls Du keinen Lachs magst, kannst Du alternativ auch eine Tomatenmousse herstellen. Für das Lachsmousse benötigst Du die Hälfte einer Zwiebel. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Lachs in einen Mixer geben. Danach beide Zutaten zusammen mixen. Nun kommt noch Philadelphia, Salz, Pfeffer, wenig Dill und Zitronensaft hinzu. Alles zusammen nochmals gut mixen, bis eine schöne homogene Lachsmousse entstanden ist. Fülle die fertige Füllung in einen Spritzbeutel, welcher mit einer 10er Lochtülle ausgestattet ist. Gib die fertige Füllung bis zur Weiterverarbeitung zurück in den Kühlschrank.

Sobald Deine "Rüebli-Cornets" fertig gebacken und ausgekühlt sind, kannst Du das Metall-Cornet in der Mitte herauslösen.

6. Nun kannst Du jedes einzelne "Rüebli" mit dem Lachsmousse (alternativ Tomatenmousse) befüllen. Für den grünen Abschluss des "Rüebli" kannst Du einen Zweig von einem frischen Dill verwenden. Falls Du Tomatenmousse verwendest, empfehlen wir Dir anstelle von Dill, einen Zweig frischer Petersilie zu verwenden.

Und schon sind Deine "Lachs-Rüebli" fertig und bereit für den Osterbrunch. Die "Rüebli" sind 3 Tage im Kühlschrank haltbar. Am besten backst Du die "Rüebli-Cornets" ein bis zwei Tage vor dem Osterbrunch und bewahrst diese bei Raumtemperatur auf. Fülle die "Rüebli-Cornets" dann kurz vor dem Servieren mit der Mousse, so bleibt Dir das "Rüebli-Cornet" auch schön knackig.

## Lagerung & Haltbarkeit:

Die "Rüebli" sind 3 Tage im Kühlschrank haltbar. Am besten backst Du die "Rüebli-Cornets" ein bis zwei Tage vor dem Osterbrunch und bewahrst diese bei Raumtemperatur auf. Fülle die "Rüebli-Cornets" dann kurz vor dem Servieren mit der Mousse, so bleibt Dir das "Rüebli-Cornet" schön knackig.