

Rüebli-Plunder

Für ca. 18 Stk.

Teig

180 g	Mehl
90 g	kalte Butter, in Stücke geschnitten
50 g	Zucker
12 g	Hefe frisch
3 g	Salz
2.-3 EL	Rahm

Füllung

80 g	Rüebli mit der Bircherraffel gerieben
50 g	Milch
100 g	geschälte, geriebene Mandeln
30 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1	Eigelb
1/2 TL	abgeriebene Zitronenschale
1	Ei verquirlt

Zubereitung

- Mehl, butter, Zucker und Salz krümmelig verreiben.
- Hefe dazugeben und mit dem Rahm zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- 30 Min. bei Zimmertemperatur zugedeckt ruhen lassen.
- Milch aufkochen und die geraffelten Rüebli begeben und ca. 15 Min. zugedeckt weichkochen, bis die ganze Flüssigkeit ausgesogen ist.
- Mit den übrigen Zutaten mischen und auskühlen lassen.
- Den Teig ca. 2 mm dick auswallen und in Quadrate von 7 x 7 cm schneiden. Quadrate an allen 4 Ecken bis knapp zur Mitte einschneiden.
- Eine Kügel Rüeblifüllung in die Mitte setzen und die Teigecken nach oben legen, so dass ein Windrädchen entsteht. Abschlusssteile mit einem kleinen Kügelchen Rüeblifüllung decken.
- Backen: Bei 200 Grad im oberen Drittel ca. 10 min, hellbraun backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und möglichst frisch servieren.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung