



Rezept

Süsser Rüebli-Brotaufstrich

Rüebli in eine neue Form gebracht

15 Min

Aktive Zeit



45 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN

- 500 g Rüebli, geschält, in Stücken **Saison**
- 80 g Butter, weich, schaumig geschlagen
- 80 g weisse Schokolade, geschmolzen
- 1/2 Vanillestängel, Mark ausgekratzt
- 1/2 Zitrone, Schale abgerieben, Saft ausgepresst

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN Rüebli in siedendem Wasser 30–40 Minuten weichkochen. Abgiessen, ausdampfen lassen, fein pürieren. Masse mit Butter, Schokolade, Vanillemark, Zitronenschale und -saft zu einer homogenen Masse verrühren. Masse in das saubere Glas füllen, abkühlen lassen. Deckel aufsetzen, Rüebliaufstrich im Kühlschrank ca. 4 Stunden durchziehen lassen.