

Traditionell



## Spanischbrötli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.  
Kühl stellen: ca. 5 Std.  
Backen: ca. 22 Min.  
Ergibt ca. 6 Stück

### Blätterteig

250g Mehl

1 Teelöffel Salz

50g Butter, kalt, in Stücken

1 1/2 dl Wasser, kalt

1 Esslöffel Weissweinessig

125g Butter, kalt, in Scheiben

1 Ei, verknüpft

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
- Butter begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe zu einer gleichmässig krümeligen Masse verarbeiten.
- Wasser und Essig begeben, auf mittlerer Stufe kurz weiterrühren. Teig von Hand rasch zusammenfügen, nicht kneten, zu einem Rechteck von ca. 20x30cm auswallen.
- Butter auf dem Teig verteilen (siehe «Gewusst wie»).
- Teig ca. 5 mm dick rechteckig auswallen, in 3 Teile falten, Vorgang wiederholen, ca. 1 Std. zugedeckt kühl stellen. Ganzen Vorgang insgesamt 3-mal wiederholen, dazwischen je ca. 1 Std. kühl stellen.

6. Teig auf wenig Mehl ca. 18x27 cm gross und ca. 7 mm dick auswallen, in 6 ca. 9cm grosse Quadrate schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Spanischbrötli mit Ei bestreichen, kreuzweise einschneiden.

**Backen:** ca. 22 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Passt zu:** Tee oder Kaffee.

**Schneller gehts:** mit 250g Fertig-Blätterteig. Die Backzeit beträgt jedoch nur ca. 12 Minuten.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen ca. 3 Tage.

**Pro Stück:** 25g Fett, 6g Eiweiss, 29g Kohlenhydrate, 1552 kJ (371 kcal)



**Gewusst wie:** Butterscheiben auf eine Hälfte des Teiges legen, dabei einen Rand von ca. 2cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberschlagen, Ränder gut andrücken, ca. 1 Std. kühl stellen.

Neu komponiert



## Falsche Specktranchen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Tiefkühlen: ca. 1 Std.  
Backen: ca. 12 Min.  
Ergibt ca. 35 Stück



1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42cm)

3 Esslöffel Tomaten-Tapenade (z. B. Saclà)

Teig quer in ca. 5 Streifen schneiden. 4 Streifen mit Tapenade bestreichen. Diese aufeinanderlegen, mit dem Streifen ohne Tapenade abschliessen. Teigblock ca. 1 Std. tiefkühlen. Herausnehmen, in ca. 7 mm breite Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

**Backen:** ca. 12 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Tage.

**Pro Stück:** 3g Fett, 1g Eiweiss, 4g Kohlenhydrate, 165 kJ (55 kcal)



### Region Zürich/Baden

Mit der Region Zürich verhält es sich wie mit einem Gourmetmenü: Das Geheimnis für das perfekte Zusammenspiel beruht auf der Güte der einzelnen Zutaten, und davon gibt es eine ganze Menge zu entdecken – am besten auf unserer Website!

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

[www.bettybossi.ch/links/schweiz](http://www.bettybossi.ch/links/schweiz)