



ZNÜNI

Bewährte Znüni-Rezepte

Best-of aus den «Znüni-Mäart»-Schulen



Znüni-Mäart in Schüpfheim, Oberstufenschulhaus

GEMÜSE-KÄSE-TOAST

für 96 Stück

96 Toastscheiben

auf Bleche verteilen

Aufstrich:

1 kg Reibkäse (Käserei)
8 dl Rahm
6 Eier
1,5kg feingeraffelte Rüebli
1 kg feingeraffelte Zucchetti
Pfeffer, Kräuter, Paprika

in einer grossen Schüssel
zusammen vermischen,
gleichmässig auf Toast
verteilen

Backen:

ca. 15' bei 200°Cel.



Znüni-Mäart in Schüpfheim, Oberstufenschulhaus

SPECKBRÖTLI

für ca. 20 Stück

700g Mehl*

4,5 dl Milchwasser

½ Hefewürfel

1 EL Salz

**zu einem weichen
Hefeteig verarbeiten**

⇒ 1h aufgehen lassen

150 Speckwürfeli

1 gehackte Zwiebel

1 Bund Kräuter , gehackt

**anbraten
kurz mitbraten
beimischen**

**Diese Mischung unter
den aufgegangen Teig
kneten.**

**Backen:
25' /200°Cel.**

***Nach Belieben verschiedene Mehle verwenden, beispielsweise ¼ Vollkorn, 2x ¼ Ruchmehl und ¼ Zopfmehl**

Aufbacken am nächsten Tag:

Brötli mit Wasser besprühen, ca. 10 bis 15' bei 200°Cel. aufbacken.



Znüni-Mäart in Schüpfheim, Oberstufenschulhaus

SCHINKEN-SCHNECKEN

Teig

600 g Mehl
1 KL Salz
60g Butter
3,3 dl Milchwasser
20g Hefe

zu einem geschmeidigen Teig
kneten,
wenn möglich langsam
aufgehen lassen

Füllung

200g Schinkentranchen,
fein gehackt
½ dl Vollrahm
½ kl. Becher Ricotta
3 EL Senf
¼ KL Salz, frisch gem. Pfeffer
1 Bund Schnittlauch,
fein geschnitten
100g Emmentaler Reibkäse

zusammen vermischen

Formen und Backen

Teig ca. 4 mm dick zu einem
Rechteck auswallen, Füllung
darauf verteilen,
je 1cm Rand frei lassen,
in 3cm breite Rollen
schneiden, ca. 25',
untere Backofenhälfte, 220°
vorheizen, 170°Cel. backen

Tipp:

**Verschiedene Mehle nach Belieben mischen, aber davon mind. 50%
Zopfmehl.**