



RÜBLI-ECKEN

Zutaten	So geht's
250 g Weizenmehl ca. 100 g frische Karotten 25 ml Sonnenblumenöl ca. 200 ml Wasser 50 g gewürfelter Katenschinken 2 Teelöffel gehackte Petersilie	<ol style="list-style-type: none"> 1 Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. 2 Weizenmehl abwiegen. 3 Die Karotten in Scheiben schneiden und mit dem Wasser und dem Sonnenblumenöl im Mixer pürieren. 4 Mit allen Zutaten mischen und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. 5 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. 6 Schneiden Sie ca. 1 cm breite Quadrate und teilen Sie diese in Dreiecke. 7 Die Rübli-Ecken auf das Backblech legen und bei 170 C ca. 20 Minuten backen.
Utensilien	
Handstabmixer, Teigrolle	

Billy mag frische Karotten eigentlich nicht besonders gerne. Für Rübli-Ecken macht er allerdings alles, fast alles. Mit Speck fängt man braune Labradorrüden. Er genießt diese allerdings nur in Maßen, da der Katenschinken salzig ist.