



“Viva” Bündner Röteli / Rezepte 2. Teil

Und weil Röteli nicht nur fein zum Trinken ist, hier ein paar weitere Vorschläge und
Rezepte mit den besten Empfehlungen. ...eifach uu guat.
Noch mehr Röteli-Rezepte finden Sie unter: <http://www.röteli.ch/rezepte>



GLACE MIT BÜNDNER RÖTELI UND RÖTELIBIRNEN

... man nehme pro Person

1 - 2 Kugeln Vanilleglace
ev. 1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Röteliglace
etwas Schokoladenpulver
1 Birne
Bündner Röteli

Zucker, Röteli und Wasser zu einem Sud aufkochen.
Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in gleich-
mässige Schnitze schneiden. In vorbereitetem Sud
weichkochen und darin erkalten lassen.

Fächerartig anrichten, mit verdünnter Röteli-Confi
einen "Spiegel" als Deko machen, 1 oder 2 Kugeln
Glace dazugeben und mit etwas Röteli übergiessen,
wenig Schokoladenpulver drüberstreuen.

MARZIPANWAFFELN MIT RÖTELIKIRSCHEN

... man nehme für 4 Portionen

500 g Röteli-Kirschen-Konfitüre
3 dl Glühwein
200 g Marzipanrohmasse
3 dl Milch
8 Tropfen Bittermandelöl
3 Eier (klein)
1 Pk. Vanillezucker
40 g Zucker + 1 Prise Salz
200 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben
Bündner Röteli

Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln.
100 ml Milch erwärmen, Marzipan darin unter
Rühren auflösen. Bittermandelöl und 200 ml Milch
unterrühren, abkühlen lassen. 1 Ei trennen, Eiweiss
und Vanillezucker steif schlagen, beiseite stellen.
Eigelb und 2 Eier, Zucker und 1 Prise Salz verrühren.
Erst die Marzipanmilch, dann das Mehl unterrühren.
Eischnee mit dem Schneebesen unterheben. Ein
Waffeleisen erhitzen und leicht fetten. Nacheinander
8 Waffeln backen und auf einem Gitter etwas abküh-
len lassen (oder fertige Waffeln erwärmen) Waffeln
auf Teller mit etwas Röteli drumherum, mit
Puderzucker bestäuben und mit der Röteli-Kirschen-
Konfitüre servieren.

SCHOGGICHÜECHLI MIT RÖTELICONFI ODER BÜNDNER RÖTELI

... man nehme für ca. 25 Chüechli

150g Butter in Pfanne mit 200g Schoggi
zusammen schmelzen,
4 Eier zusammen mit 200g Zucker schaumig rühren
250 g Röteli-Confi oder 2dl Bündner Röteli
100g Mehl zusammen mit
1 gestrichenen Kaffeelöffel Backpulver

Die geschmolzene Butter-Schoggimasse leicht
abkühlen und zu der schaumigen Eier-Zuckermasse
geben, Röteli-Confi dazu. (Am besten in einen Krug
geben). Das Mehl-Backpulvergemisch dazusieben
und darunter ziehen. Die Masse in Papier-
Backförmchen füllen (nur zu max. 2/3 füllen). Die
Masse ergibt ca. 25 Chüechli. Das Blech mit den
Backförmchen in die Mitte des kalten Ofens schie-
ben. Ca. 15 Minuten bei 220° backen, sofort heraus-
nehmen, auskühlen und evt. mit Puderzucker
und/oder anderem Zierrat bestreuen/belegen.

GLÜHWEIN- oder RÖTELI- GUGELHUPF À LA SACHER

... man nehme für eine Kaffeerunde

Der Gugelhupf (Napfkuchen) ist ein typisches Rezept
aus der Wiener Küche. Besonders für kühle
Wintertage eignet sich die Verfeinerung der
Kuchenmasse mit Röteli oder Glühwein
250g Butter
100g Puderzucker
5 Eigelb
5 Eiweiss
200 g Kochschokolade (geschmolzen)
125 ml Glühweinkonzentrat oder Röteli (kalt)
100 g Zucker und 1 Prise Salz
1 P Vanillezucker
250g Mehl und ½ P Backpulver
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestreuen

Butter mit Puderzucker und Eigelb schaumig rühren.
Im Wasserbad geschmolzene Schokolade und kalten
Röteli oder Glühweinsirup untermengen. Eiweiss mit
Kristallzucker und 1 Prise Salz steif schlagen und
unter die Masse heben. Zum Schluss Mehl und
Backpulver gesiebt vorsichtig einarbeiten. Eine
Gugelhupfform mit Butter austreichen und die
Masse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Minuten
backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stür-
zen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

KLEINE GOURMET-PASTETLI

Als Apéro mit Röteli-Kirschen-Füllung

... man nehme für die kleinen Pasteli
je nach Grösse

180 g Crème fraîche, mit
3 EL Rohrzucker und
2 EL Bündner Röteli verrühren
Röteli-Confi oder Cocktail-Kirschen
darunter mischen und in die Pasteli
füllen.

Mit halber Kirsche, Pfefferminz- oder
Zitronenmelissen-Blatt garnieren.

... und noch mehr Röteli-
Rezepte gibt's im 1. Teil
unter

www.gluehwein.ch/rezepte

