



Ruckli

Sarmenstorf

ein Biss (chen) mehr Lebensfreude...

Honig-Liegenkäse Bruschetta de Peringnan Plage

Zutaten

1 Landbaguette
Olivenöl
Tomatensauce
Ziegenkäse
Honig
Rosmarin

Zubereitung

Das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit Olivenöl beträufeln. Backpapier auf ein Backofengitter legen und die darauf ausgebreiteten Baguettescheiben in der Mitte des Ofens goldfarben 5-8 Min. backen - nicht zu dunkel, sonst werden sie zu hart. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Bruschettas mit wenig Tomatensauce bestreichen und jeweils zwei Scheiben Ziegenkäse auf die Brotscheiben legen. Einen Klecks Honig auf den Käse geben und etwas Rosmarin darauf streuen. Die Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech platzieren und im Backofen ca. 7-10 Minuten backen.

«Dieses Rezept habe ich aus den Sommerferien in Südfrankreich mitgebracht.»

Gutes Gelingen wünscht Tanya Widmer (Branchenspezialistin im Detailhandel) mit Lucia und Markus Ruckli und dem Ruckli Team



Bäckerei, Konditorei, Coniserie, Café Ruckli
Marktstrasse 11, 5614 Sarmenstorf, Tel. 056 667 12 59,
info@beckruckli.ch, www.beckruckli.ch



Pulled Sweet Chili Chicken Baguette

Zutaten

1 Landbaguette
1 Pouletbrust
Sweet Chili Sauce
Rucola
Cocktailsauce
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für die pochierte Hühnerbrust nehmen wir eine mittlere Saucenpfanne, die bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt wird. Das Wasser darf nicht kochen, damit die Pouletbrust langsam vor sich hin gart (ca. 15 Minuten).

Die Pouletbrust noch lauwarm auseinander zupfen. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Das vorbereitete pulled Chicken goldbraun anbraten und mit Sweet Chili Sauce glasieren.

Baguette mit Cocktailsauce bestreichen und mit dem pulled Chicken und Rucola füllen.

Ruckli

Sarmenstorf

*«Für dieses einfache Rezept wurde ich inspiriert
von Jamie Oliver»*

Gutes Gelingen wünscht Tanya Widmer (Branchenspezialistin im Detailhandel)
mit Lucia und Markus Ruckli und dem Ruckli Team

ein Biss (chen) mehr Lebensfreude...



Bäckerei, Konditorei, Coniserie, Café Ruckli
Marktstrasse 11, 5614 Sarmenstorf, Tel. 056 667 12 59,
info@beckruckli.ch, www.beckruckli.ch



Warmes Fächer- Baguette Caprese

Zutaten

1 Landbaguette
2 Tomaten
1 Kugel Mozzarella
Frischer Basilikum

*Ruckli's Pesto Rosso
oder Knoblauch-
butter*

Zubereitung

Landbaguette alle 2.5 cm fächerförmig einschneiden und mit Pesto Rosso oder Knoblauchbutter bestreichen. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und Rillen damit füllen.

Bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen bis der Käse zerlaufen ist.

Mit zerrupftem Basilikum bestreuen und warm servieren.

Ruckli

Sarmenstorf

«Dieses Fächer-Baguette ist das ideale Fingerfood. Kann auch auf dem Grill gebacken werden.»

Gutes Gelingen wünscht Tanya Widmer (*Branchenspezialistin im Detailhandel*) mit Lucia und Markus Ruckli und dem Ruckli Team

ein Biss (chen) mehr Lebensfreude...

Ruckli
Sarmenstorf

Bäckerei, Konditorei, Confitserie, Café Ruckli
Marktstrasse 11, 5614 Sarmenstorf, Tel. 056 667 12 59,
info@beckruckli.ch, www.beckruckli.ch



Ruckli

Sarmenstorf

ein Biss (chen) mehr Lebensfreude...

Holzfallener Brotaufstrich

Zutaten

200 g Brot
140 g Speck,
geräuchert,
in feine Scheiben
geschnitten
50 g Gewürzgurken,
gewürfelt
65 g Mayonnaise
170 g Sauerrahm
120 g Kartoffeln, in
der Schale gekocht

Zubereitung

Speckstreifen in einer Pfanne knusprig anbraten und im Sieb abtropfen lassen. Speckfett aufbewahren. Gewürzgurken, Mayonnaise, Sauerrahm, abgekühlter Speck und geriebene Kartoffeln (Röstiraffel) mischen. Gemisch mit ausgelassenem Speckfett aromatisieren. Im Kühlschrank etwas abstehen lassen.

«Während meiner Ausbildung zur Branchenspezialistin erlernten wir in der Fachschule Richemont auch viele praktische Arbeiten.»

Dieses Rezept habe ich zum Favoriten gekürt.»

Gutes Gelingen wünscht Tanya Widmer (Branchenspezialistin im Detailhandel) mit Lucia und Markus Ruckli und dem Ruckli Team

Ruckli
Sarmenstorf

Bäckerei, Konditorei, Confiserie, Café Ruckli
Marktstrasse 11, 5614 Sarmenstorf, Tel. 056 667 12 59,
info@beckruckli.ch, www.beckruckli.ch

Julia's Bread and Butter Pudding

Zutaten

300 g Landbaguette
2 Stangen
Rhabarber
1 EL brauner Zucker
300 g Erdbeeren
1 Orange

Butteraufstrich

50 g Butter
3 EL Honig

Guss

7 dl Milch
4 Eier
1 Prise Salz
3 EL Zucker
1 Päckli
Vanillezucker

Zubereitung

Rhabarber würfeln und mit Orangensaft und braunem Zucker vermischen, 10 Min. backen bei 200°C.
Auflaufform einfetten (ca. 2 Liter)
Brot in Scheiben schneiden (0.75 cm dick).
Butter und Honig mischen, Brotscheiben damit bestreichen (evtl. halbieren), ziegelartig in die vorbereitete Form schichten.
Für den Guss alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, über das Brot giessen.
30 Minuten quellen lassen
Ca. 30 Minuten backen auf unterster Rille bei 180°C, nach 20 Minuten mit Backpapier zudecken, damit es nicht zu dunkel wird.
Mit Puderzucker bestreuen und evtl. mit Rahm servieren.

*«Dies ist ein Rezept meiner Gastmutter aus
Cambridge namens Julia.»*

Gutes Gelingen wünscht Tanya Widmer (Branchenspezialistin im Detailhandel)
mit Lucia und Markus Ruckli und dem Ruckli Team

Ruckli

Sarmenstorf

ein Biss (chen) mehr Lebensfreude...

Ruckli
Sarmenstorf

Bäckerei, Konditorei, Coniserie, Café Ruckli
Marktstrasse 11, 5614 Sarmenstorf, Tel. 056 667 12 59,
info@beckruckli.ch, www.beckruckli.ch