



# Rapunzel

Disney  
PRINZESSIN

## SCHINKEN-KÄSE-BROTZÖPFE

Rapunzel liebt es, ihr langes Haar in wunderschönen Zöpfen zu tragen, während sie malt und zeichnet. Teste deine Flechtkünste mit diesen einzigartig geformten Brötchen!

### Anleitung

• Ergibt 16 Stück •

### Zutaten

2 Tassen Mehl

½ Tasse Polenta

3 TL Backpulver

1 TL Salz

5 EL kalte Butter,  
in mehrere Stücke  
geschnitten

½ Tasse Schinkenwürfel

½ Tasse geriebener  
Cheddar-Käse

1 Tasse Milch

### Tipp

Du kannst auch geriebenen  
Parmesan- oder  
Pecorino-Käse  
anstelle von  
Cheddar verwenden, wenn  
du möchtest.



1. Heize den Backofen auf 200 °C vor.  
  
Achte besonders auf den Ofen, wenn du gemeinsam mit deiner kleinen Prinzessin oder deinem kleinen Prinzen kochst.
2. Vermische in einer Rührschüssel Mehl, Polenta, Backpulver und Salz.
3. Drücke die Butter mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung. Rühre den Schinken und den Käse unter. Füge die Milch hinzu und rühre die Mischung zu einem Teig.
4. Streue etwas Mehl auf ein Schneidebrett und lege den Teig darauf. Streue noch etwas Mehl auf den Teig, damit er nicht klebt. Rolle den Teig mit einem Nudelholz zu einem 30 cm großen Quadrat aus. Der Teig sollte zwischen 0,6 cm und 1,3 cm dick sein.
5. Teile das Quadrat in vier Stücke. Schneide dann jedes Stück in 12 etwa 15 cm lange Streifen.
6. Jetzt wird der Teig geflochten. Nimm drei Streifen und drücke sie an einem Ende zusammen. Starte mit dem rechten Teil und kreuze es über das mittlere Teil, sodass sie die Plätze tauschen. Nimm dann das linke Teil und kreuze es über das mittlere Teil. Mach so weiter, bis der ganze Streifen geflochten ist, und drücke dann die Stränge auch am unteren Ende zusammen. Wiederhole das, bis du alle Streifen geflochten hast.
7. Lege die Zöpfe mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech. Backe sie, bis der Teig goldbraun wird (ca. 8 bis 10 Minuten).

