

Rugelach mit Aprikosen- Nuss-Füllung



Einfaches, aber sehr leckeres Gebäck aus Israel und Mitteleuropa

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

160 g Mehl

1/8 TL Salz

1/4 TL Backpulver

Fein geriebene Schale von 1 kleinen Zitrone (3/4 TL)

Mark von 1/4 Vanilleschote

125 g Butter, aus dem Kühlschrank, grob in 3 cm große Würfel geschnitten

125 g Frischkäse, aus dem Kühlschrank

Für die Füllung

- 40 g Walnusshälften
- 100 g Rohrzucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 150 g Aprikosenmarmelade, ohne Stücke (im Original membrillo = Qiuttenpaste)
- 1 TL Zitronensaft

Außerdem

- 1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen
- 1/2 EL Rohrohrzucker zum Bestreuen

1. ZUBEREITUNG
2. Für den Teig Mehl, Salz, Backpulver, Zitronenschale und Vanillemark in eine Küchenmaschine geben und gründlich verrühren.
3. Die Butterwürfel dazugeben und kurz verkneten, bis der Teig die Konsistenz von Semmelbröseln hat. Den Frischkäse hinzugeben und solange kneten, bis der Teig um den Knethaken eine Art Kugel bildet. Nicht zu lange kneten, da sonst das Gebäck zäh wird. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz mit der Hand kneten.
4. Den Teig in zwei gleichgroße Hälften teilen, jede Hälfte locker in Frischhaltefolie einschlagen und flach drücken. Für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Den Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Zwei Backbleche mit Pergamentpapier belegen und in Reichweite stellen.
7. Für die Füllung die Walnüsse auf einem der Backbleche verteilen und 5 Minuten im Backofen rösten. Anschließend abkühlen lassen, danach fein hacken und in ein Schälchen füllen. Mit Rohrzucker und Zimt mischen und beiseitestellen.
8. Die Aprikosenmarmelade mit dem Zitronensaft in einer separaten Schüssel glattrühren. Evtl. leicht erwärmen, wenn die Marmelade zu dick ist.
9. Nach der Kühlzeit ein Teigstück aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 24 cm Ø 3 mm dick ausrollen.
10. Mit einem Löffelrücken die Hälfte der Aprikosenmarmelade gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und dann mit der Hälfte der Zucker-Nuss-Mischung bestreuen.
11. Den Teig mit einem scharfen Messer oder einem Pizzaschneider in zwölf gleiche

Dreiecke, wie Kuchenstücke) schneiden. Jedes Dreieck von der Außenkante beginnend zur Spitze hin eng aufrollen. Mit der Spitze nach unten auf eines der Backbleche mit einem Abstand von ca. 3 cm legen.

12. Die Temperatur des Backofens auf 200 ° C erhöhen.
13. Vor dem Backen die Teigrollen mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit etwas Rohrohrzucker bestreuen.
14. Ca. 20–25 Minuten backen, dabei das Gebäck nach der Hälfte der Backzeit wenden, damit sie rundherum goldbraun werden. Falls die Füllung etwas an den Rändern herausquillt ist das nicht schlimm.
15. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und einige Minuten auf dem Backblech liegen lassen. Erst dann zu Abkühlen auf ein Küchengitter legen.