

Schokoladen-Rugelach



Kleine leckere Kipferl oder Hörnchen, hier in der schokoladigen Version.

12 Stücke

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: 3 Std

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 95 g Mehl
- 2 TL Backkakao
- 70 g Frischkäse
- 65 g Butter, weich
- 2 Prisen Salz

Für die Ganache

30 g Sahne
10 g Butter
60 g Zartbitterschokolade, gehackt

Zum Bestreuen

40 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
40 g Zucker

Zum Bestreichen

1 Eigelb
1 TL Wasser oder Milch

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten in die Küchenmaschine geben oder mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Nach der Kühlzeit den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Für die Ganache die Sahne und die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen. Den Topf zur Seite stellen und die Schokoladenstücke einrühren, so dass eine glatte Masse entsteht.
5. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche flach kreisrund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Die Teigplatte mit einem Pizzaschneider in 12 gleichgroße „Torten“Stücke schneiden.
6. Nun die Schokoladen-Ganache mit einem Spatel darauf verteilen. Einen Teil der Schoko-Zucker-Mischung darauf streuen.

7. Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen und leicht gebogen aus das Backblech legen.
8. Das Eigelb mit Wasser oder Milch verrühren und die Rugelach damit einstreichen. Anschließend die restliche Schoko-Zucker-Mischung drauf streuen.
9. Für 20 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene backen. Anschließend rund 10 Minuten auskühlen lassen.