

Haselnuss- Rugelach



TIPP

Der Teig muss einige Stunden gekühlt werden und kann deshalb bequem am Vortag zubereitet werden.

ZUTATEN:

Für den Teig:

200 g Frischkäse
220 g Butter
50 g Zucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
300 g Mehl

Für die Füllung:

180 g ganze Haselnüsse
100 g Zucker
50 g Honig
1 TL Zimt

Außerdem:

1 Eigelb
1 TL Zimt
4 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Für die Basis Butter und Frischkäse mit Salz, Zucker und Zimt cremig rühren. Anschließend Mehl einsieben und alles von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig in 3 Portionen aufteilen und einzeln in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden kühlen.
3. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
4. In der Zwischenzeit die Haselnüsse klein hacken und mit Honig, Zimt und Zucker gründlich vermischen.
5. Im Anschluss die erste Teigportion auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen und einen 20 – 25 cm großen Kreis aus-

schneiden. Ein Drittel der Füllung auf dem Kreis verteilen (dabei 2 – 3 cm Rand frei lassen) und in 12 gleich große, schmale Dreiecke teilen.

6. Die Teigstücke von außen nach innen zu kleinen Hörnchen aufrollen und kalt stellen. Mit den übrigen beiden Teigportionen wiederholen und alle Rugelach mit etwas Abstand auf zwei Bleche mit Backpapier verteilen.

7. Danach alle Hörnchen mit Eigelb bepinseln und eine Mischung aus Zimt und Zucker darüber streuen.

8. Für 15 – 20 Minuten goldbraun backen.