

Rezept

Rugelach mit Kakaocreme

Ein Rezept von Rugelach mit Kakaocreme, am 27.03.2025

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl + mehr zum Arbeiten

200 g Butter

250 g Frischkäse

Für die Füllung

50 g Soft-Datteln (entsteint)

1 TL Kakaopulver

50 g Haselnussmus

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 6 g F, 2 g EW, 6 g KH

Zubereitung

Für den Teig

1. 250 g Mehl und 250 g Frischkäse in einen Standmixer geben.

2. 200 g Butter 1 cm groß würfeln, dazugeben und schnell zu einem glatten Teig mixen.

3. Den Teig in 3 Teile teilen, in eine luftdichte Dose geben und 1 Std. kühlen. (Beim Kneten mit den Händen oder einer Küchenmaschine besser 2 Std. kühlen)

Für die Füllung

4. 50 g Datteln fein würfeln und für ca. 30 Min. in 50 ml Wasser einweichen.

5. Dann die Datteln mit dem Wasser fein pürieren und Haselnussmus und Kakao unterrühren.

Rugelach formen & backen

6. Den Backofen auf 180° vorheizen.

7. Die Arbeitsfläche gut bemehlen. Ein Teigstück darauflegen und mit schnellen Bewegungen zu einem Kreis (ca. 30 cm Ø) ausrollen.

8. Den Kreis mit einem Drittel der Dattelcreme bestreichen, dann wie eine Pizza in 12 Stücke schneiden.

9. Diese jeweils etwas aus dem Kreis ziehen und von der breiten Seite aufrollen.

10. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 10-15 Min. im Ofen (Mitte) backen.

11. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Die Rugelach können im Kühlschrank bis zu 2 Tage aufbewahrt oder tiefkühlt werden.