

Rezept

Rugelach mit Schokolade und Tahin

Ein Rezept von Rugelach mit Schokolade und Tahin, am 03.08.2024

Zutaten

Für den Teig

280 g Mehl	50 g Puderzucker
½ TL Salz	225 g kalte Butter
225 g Doppelrahmfrischkäse	

Für die Füllung

125 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	150 g Tahin (Sesampaste)
---	---------------------------------

Ausserdem

Mehl zum Arbeiten	1 Eigelb (M)
2 EL heller Sesam zum Bestreuen	2 EL Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 12 g F, 3 g EW, 11 g KH

Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, Puderzucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Butter in Flöckchen und Frischkäse dazugeben. Sämtliche Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Fingern zu Streuseln verkneten. Dabei nicht zu stark kneten, im Teig müssen noch kleine Butter- und Frischkäsestückchen zu sehen sein, das macht den Teig so schön mürbe!
- 2.** Den Teig auf der Arbeitsfläche rasch zu einer glatten Teigkugel verarbeiten. Diese halbieren und jede Portion zu einer runden, flachen Teigscheibe formen. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 4 Std. kühlen.
- 3.** Für die Füllung die Zartbitterschokolade fein hacken. Das Tahin aufrühren. Eine Teigportion auf wenig Mehl zu einem Kreis mit ca. 33 cm Ø ausrollen. Den Kreis in 16 Tortenstücke schneiden. Diese gleichmäßig mit der Hälfte der Sesampaste bestreichen und mit der Hälfte der gehackten Schokolade bestreuen.
- 4.** Die Teigstücke vom breiten Ende her zu kleinen Hörnchen aufrollen. Die Hörnchen nebeneinander auf ein kleines Blech, das in den Tiefkühler passt, legen und für 20 Min. tiefkühlen. Mit dem übrigen Teig und der übrigen Füllung in gleicher Weise verfahren.

5. Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die gefrorenen Hörnchen auf die vorbereiteten Backbleche legen. Das Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Die Hörnchen damit bestreichen und mit etwas Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte bzw. untere Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit die Bleche tauschen. Die fertigen Rugelach aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.