

Rezept

Rugelach mit zweierlei Füllung

Ein Rezept von Rugelach mit zweierlei Füllung, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

320 g Mehl	80 g Zucker
¼ TL Salz	1 Msp. Backpulver
250 g weiche Butter	100 g Doppelrahmfrischkäse
100 g saure Sahne	2 Eigelb

FÜR DIE NUGATFÜLLUNG:

60 g gehackte Haselnusskerne	2 EL Zucker
80 g Nuss-Nugat-Masse	

FÜR DIE ORANGENFÜLLUNG:

80 g Orangeat	4 EL Orangenmarmelade
4 EL Mandelblättchen	

AUSSERDEM:

1 Ei	1 EL Milch
Mehl zum Arbeiten	Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für je 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Eventuell am Vortag für den Teig Mehl mit Zucker, Salz und Backpulver mischen. Die Butter cremig rühren und den Frischkäse unterrühren. Die saure Sahne mit den Eigelben verquirlen, zur Buttermischung geben und alles verrühren. Die Mehlmischung portionsweise hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig vierteln, jedes Viertel zu einer Kugel formen und flach drücken. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 4 Std. (am besten über Nacht) kühl stellen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Für die Nugatfüllung die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. 2 EL geröstete Nüsse bei- seitestellen, den Rest im Mixer mit Zucker mahlen. Den Nugat fein hacken. Für die Orangenfüllung das Orangeat fein hacken.
3. Die Teigportionen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils flach drücken und unter Wenden zu einem Kreis (etwas mehr als 30 cm Ø) ausrollen. Den Rand rundherum glatt schneiden, das geht am besten mit einem Pizzaschneider.

4. Nun 2 Teigkreise jeweils mit der Hälfte der Haselnuss-Zucker-Mischung bestreuen und jeweils mit der Hälfte des Nugats belegen. Die übrigen 2 Teigkreise jeweils mit 2 EL Marmelade bestreichen und jeweils mit der Hälfte des Orangeats bestreuen.

5. Jeden Teigkreis in 8 Tortenstücke schneiden und jeweils von der breiten Seite her aufrollen. Das Ei mit der Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Die Oberseite der Nusshörnchen in die beiseitegestellten Nüsse, die der Orangenhörnchen in die Mandelblättchen drücken. Dann auf die Bleche setzen.

6. Rugelach im Ofen (Mitte) nacheinander in jeweils ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.