Rugelach – Knusprige Kipferl mit Aprikose & Nuss oder Nuss-Nugat-Creme

Vor einigen Wochen habe ich einen Tauschnachmittag veranstaltet. Habt ihr so etwas schon mal gemacht? Zum ersten Mal habe ich so etwas während des Studiums mit meiner Mitbewohnerin organisiert. Wir luden zu Kaffee und Kuchen ein und jede brachte mit, was sie an Klamotten, Kosmetik, Schmuck oder sogar Büchern, Musik etc. nicht mehr mochte und gerne weiter geben wollte.

Solche Tauschaktionen finde ich persönlich großartig, denn man

entdeckt immer neue schöne Lieblingsteile und mich macht es immer sehr froh, wenn eine Freundin ein abgelegtes Stück von mir übernimmt und noch große Freude daran hat. So ist es auch nicht ganz aus der Welt, auch wenn ich es selbst an mir nicht mehr mag, denn man läuft ihm ja nun bestimmt mal wieder über den Weg.

Beim letzten Tauschtag hat jede Besucherin auch etwas zum Essen mitgebracht, so hatten wir ein unkompliziertes buntes Büffet. Eine Freundin brachte Rugelach mit, süß gefüllte Kipferl aus der jüdischen Küche.

Übersetzt bedeutet der Name wohl einfach „Hörnchen“.

Die Variante mit Frischkäse im Teig stammt offenbar aus den USA, wohin dieses Rezept mit den Migranten einwanderte.

Traditionell werden sie mit Nuss-/ Mohnmasse, Pflaumenmus-Füllung sowie Trockenfrüchten, Zimt und Zucker gemacht. Heutzutage kommt auch Schokolade vor – ich habe für die zweite Hälfte auch eine Nuss-Nugat-Creme genommen.

Der Teig geht auch ohne Backtriebmittel gut auf und wird wunderbar knusprig und mürbe wie Blätterteig. Bei der Füllung kann man natürlich nehmen, was schmeckt. Ich habe mich diesmal ziemlich ans Rezept gehalten, allerdings die doppelte Menge Teig gemacht und die zweite Hälfte mit Nuss-Nugat-Creme bestrichen und noch ein paar gemahlene Nüsse darüber gestreut. Beide Varianten sind super lecker.

Ich finde, die Rugelach eignen sich wunderbar für ein österliches Büffet, den Osterbrunch oder den Nachmittagskaffee. Deshalb gibt es sie diese Woche statt eines klassischen Ostergebäcks.

Wer eher Lust auf einen Karottenkuchen, Apfeltartes in Hasenform oder ein (Vollkorn-)Osterlamm hat, findet die Rezepte im Archiv.

Für 24 Stück:

TEIG:

150 g Dinkelmehl 630

1 Prise Salz

100 g Butter, in Würfeln
100 g Frischkäse
FÜLLUNG:
40 g geriebene Nüsse
50 g Rohrzucker
Ca. 6 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zu einer bröseligen Masse verarbeiten, dann den Frischkäse dazugeben und alles zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu Kugeln formen und diese etwas flach drücken. In Folie gewickelt oder in einer abgedeckten Schüssel am besten über Nacht, aber mindestens 3 Stunden, im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Nüsse und Zucker vermischen und die Konfitüre glatt rühren. Beides bereit stellen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen.

Die erste Hälfte Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3mm dicken Kreis von 25 cm Durchmesser ausrollen und mit Konfitüre bestreichen. Dabei einen Rand von 1-2 cm frei lassen. Dann die Nuss-Zucker-Mischung darüberstreuen. Wie bei einer Torte mit einem scharfen Messer 12 gleichmäßige Dreiecke schneiden und jedes Dreieck von außen her Richtung Spitze eng aufrollen. Mit etwas Abstand und der Spitze nach unten auf das Blech legen. Die Rugelach ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust bekommen, ein paar Kipferl zu naschen und wünsche euch ganz wunderbare, genussvolle Ostertage mit euren Lieben! Macht es euch schön und lasst es euch gutgehen!

Eure Judith