

thermomix
VORWERK

*Endlich wieder
Türchen öffnen ...*





Rugelach mit Schokolade und Cranberrys



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
3 Std. 30 Min.



Portionen
48 Stück

Zutaten

150 g Zucker

280 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

¼ TL Salz

10 g Vanillezucker, selbst gemacht

230 g Frischkäse

230 g Butter, kalt, in Stücken

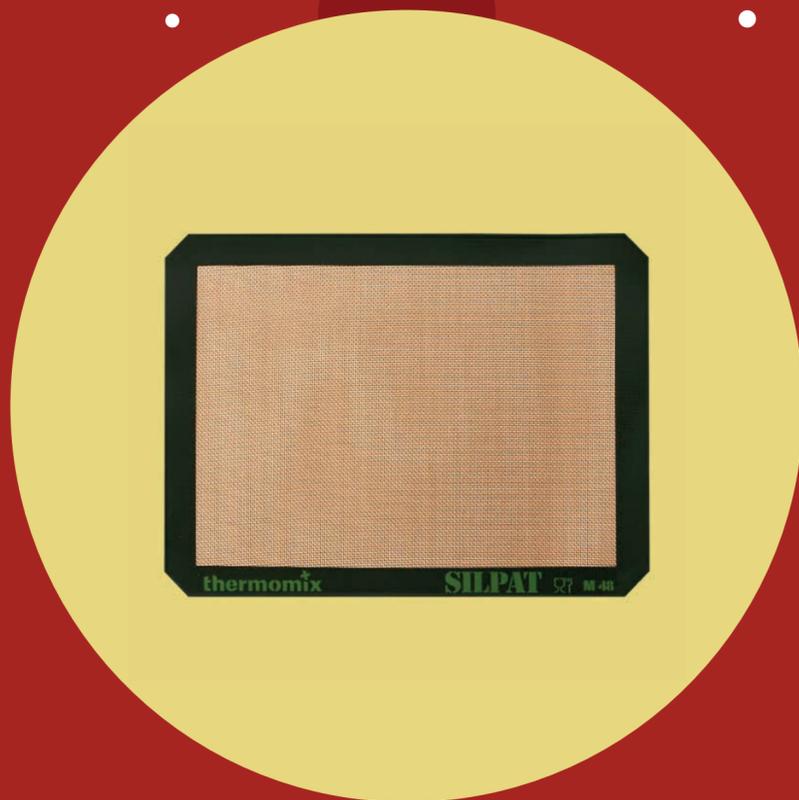
150 g Zartbitter-Schokolade (70% Kakao), in Stücken

50 g Cranberrys, getrocknet

½ TL Zimt



- 1.** 100 g Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren, die Hälfte des Puderzuckers entnehmen und den Rest mit dem Spatel nach unten schieben.
- 2.** Mehl, Salz, Vanillezucker, Frischkäse und Butter in den Mixtopf zugeben und **Teig**  **/1 Min.** kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Am Ende dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.
- 3.** Schokolade in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 4.** Cranberrys, 50 g Zucker und Zimt zugeben, **10 Sek./Stufe 5** vermischen, umfüllen und zur Seite stellen.
- 5.** Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 6.** Eine Arbeitsfläche bemehlen. Teig vierteln, erstes Viertel rund (Ø 26 cm) ca. 2 mm dick ausrollen und wie eine Torte in 12 gleich große Stücke schneiden. Auf dem breiten Ende jedes Stücks ca. 1 TL Füllung verteilen und zur Spitze hin aufrollen, sodass 12 kleine Hörnchen entstehen. Diese auf einer Hälfte des ersten vorbereiteten Backblechs verteilen. Mit dem zweiten Teigviertel genauso verfahren, auf der anderen Backblechhälfte verteilen und Rugelach ca. 20-25 Minuten goldbraun (180°C) backen. Mit dem übrigen Teig und der übrigen Füllung genau so verfahren. Rugelach abkühlen lassen, mit dem zur Seite gestellten Puderzucker bestäuben und servieren oder in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.



Anstatt Backpapier kannst du auch die
SASA Backmatte Soft verwenden.
So sparst du Zeit, Geld und reduzierst
zudem deinen Müll.

Für weitere Tipps **melde dich bei mir.**