

Rugelach mit Schokolade

Teig		Topping	
	für ca. 48 Hörnchen		
225 g	weiche Butter	1	Ei
200 g	Frischkäse (raumtemperiert)	etwas	Zucker, Zimt, oder Pistazien
80 g	Zucker		
1 Prise	Salz		
ca. 325 g	Mehl 405		
Füllung			
ca. 6 EL	Nuss-Nougat oder Ganache		

Weiche Butter in Stücken und raumtemperierten Frischkäse ca. fünf Minuten lang cremig mixen. Zucker und Salz dazu geben und homogen einmischen.

Mehl darüber geben und nur noch mit den Händen (nicht Mixer) zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig ist recht feucht, sollte sich aber zu einer Teigkugel formen lassen. Bleibt der Teig zu feucht und klebrig, gerne nach und nach noch ganz wenig Mehl dazu geben.

Den Teig vierteln, zu vier Kugeln rollen, diese leicht ziegelartig flach drücken und in Frischhaltefolie verpackt mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Unterdessen den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier versehen.

Den Teig nun nach und nach aus der Kühlung holen, immer nur ein Teigstück ausrollen, füllen, zu Hörnchen formen und backen, die restlichen Teigstücke sollten währenddessen gekühlt bleiben. Jedes Viertel also mit einem Nudelholz jeweils ca. 23-25cm rund ausrollen. Hilfreich kann es hier sein, einen kleinen Teller als Schablone zu verwenden, aber der äußere Rand muß nicht ganz genau superrund sein.

Auf jeden Teigkreis ein Viertel des Schokoaufstrichs verteilen, dabei am äußeren Rand circa einen Zentimeter frei lassen.

Den Teigkreis in 12 oder 16 Stücke (je nach gewünschter Hörnchengröße) schneiden. Das klappt übrigens prima mit einem Pizzaschneider. Jedes dieser Teigdreiecke dann vom äußeren Rand her sachte zum Hörnchen aufrollen. Die so entstandenen Kekse auf das Backpapier setzen, am besten so, daß die zuletzt aufgerollte Spitze unten liegt, damit sich das Hörnchen beim Backen nicht wieder entrollen kann.

Die Hörnchen mit dem verquirlten Ei bestreichen. Wer möchte kann hier noch etwas Zuckerzimt oder braunen Zucker darüber geben. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 17-19 Minuten lang backen. Nur wenige Minuten lang auf dem Blech abkühlen lassen, dann vom Blech nehmen und ganz abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.