



Ruggele

Für die Ruggele wird er Knetteig in 4 Stücke geteilt und jedes Teigstück wird auf einer Mischung aus braunem Zucker, gemahlene Nüssen, Sesam oder Haselnuss-Krokant ausgerollt. Eine Variante wird mit Aprikosenmarmelade und Marzipan gefüllt. Wenn Sie mehrere Varianten ausprobieren wollen, müssen Sie die Mengen der Zutaten zum Ausrollen oder Füllen entsprechend verringern.

Die Teigstücke werden zu vier runden Teigplatten ausgerollt und jede Teigplatte in 16 kuchenförmige Stücke geschnitten. Dann werden die Ruggele einfach von der breiten Seite her aufgerollt.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/ruggele_rezept.html

Zutaten für 64 Ruggele:

Für den Knetteig:

200 g Butter
200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia oder Exquisa)
325 g Mehl, Type 405

Für Ruggele mit Nüssen:

100 g brauner Zucker / Rohrzucker
50 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

Oder für Ruggele mit Sesam:

100 g brauner Zucker / Rohrzucker
75 g Sesam

Oder für Ruggele mit Krokant:

75 g brauner Zucker / Rohrzucker
100 g Haselnuss-Krokant

Oder für Ruggele mit Marzipan:

2 Essl. Aprikosenmarmelade
150 g Rohmarzipan
50 g Puderzucker
50 g brauner Zucker / Rohrzucker zum Ausrollen



Zubereitung:

Für den Knetteig die Butter in Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Hand-Rührgerät (Knethaken) die Butter und den Frischkäse verrühren. Dann das Mehl dazu geben, und nur kurz mit dem Handrührgerät vermischen. Das Ganze auf die Arbeitsfläche geben und von Hand geschwind zu einem Ruggele-Teig verkneten. Dabei bei Bedarf etwas Mehl hinzu geben.

Dann den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, flach auf einen Teller drücken, und die Teigstücke etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sich der Teig anschließend gut ausrollen lässt.

Die trockenen Zutaten zum Ausrollen vermischen. Immer nur ein Stück Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig auf den vermischten Zutaten rund ausrollen, etwa so groß wie eine 24 cm Springform. Dazu nach Möglichkeit kein zusätzliches Mehl verwenden. Dabei den Teig wenden, damit der Teig auf beiden Seiten gezuckert wird.

Auf dem Teig mit einem Torten-Einteiler oder von Hand 16 Kuchen-förmige Stücke markieren, die Ruggele-Stücke mit einem Teigradchen oder einem Messer ausschneiden, und vom breiten Ende her aufrollen.

Bei der Variante mit Aprikosenmarmelade und Marzipan das Marzipan mit Puderzucker von Hand verkneten. Das Marzipan zu Rollen formen, und die Marzipan-Rollen in 16 Stücke schneiden. Den Ruggele-Teig auf Rohrzucker ausrollen und in Stücke schneiden. Die Teigstücke mit Marmelade bestreichen und die Teigstücke beim breiten Ende mit einem Stück Marzipan belegen.

Die Ruggele auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen legen, leicht rund zu Hörnchen formen, und die Ruggele im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft etwa 30 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen!