Rugelach - Süsse Croissants

Weltküche / Dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	16	$	30min	15min

Heute steht das Backen im Vordergrund mit diesem tollen Rezept für eine leckere, polnische Süssigkeit! Ich verrate euch heute, wie ihr selber Rugelach zubereiten könnt! Dabei handelt es sich um ein süsses Gebäck, in Form eines Croissants und mit einer Füllung aus Kakao und süssen Gewürzen... Ihren Ursprung haben die Rugelach in einer polnisch-jüdischen Gemeinde – heute sind sie eine der beliebtesten Leckereien in Israel und den Vereinigten Staaten! Sie eignen sich perfekt zum Frühstück, zum Zvieri oder einfach so zwischendurch zu einer guten Tasse Kaffee! Der Geschmack ist dem einer Zimtrolle oder einer Babka recht ähnlich, und auch die Grundzutaten sind vergleichbar. Den Unterschied macht jedoch die dunkle Kakaofüllung. Mit Zimt und Kardamom verfeinere ich diese gerne noch weiter, das ist aber optional und kann weggelassen werden, wenn du einen 100%igen Schokoladengeschmack bevorzugst.

Liste des ingrédients

Für den Teig

- 250g Mehl
- 1 Ei
- 1 dl lauwarme Milch
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 80g Zucker
- 60g Butter bei Raumtemperatur
- 1/2 TL Salz
- 1 Vanilleschote

Für die Füllung

- 100g brauner Zucker
- 100g Butter
- 50g Kakaopulver
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1/2 TL Kardamompulver

Für den Sirup

- 1,2 dl Wasser
- 100g Zucker

Zum Bestreichen

- 1 Ei
- 2 EL Wasser

Étapes de préparation

1

Die Hefe mit der warmen Milch und 1 TL Puderzucker verrühren und für mind. 10 Minuten stehenlassen. Das Mehl mit dem Zucker und Salz mischen. Die in der Milch aufgelöste Hefe und das verquirlte Ei zum Mehl geben und bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Kneten beginnen, um die Zutaten gut zu vermengen.



2

Die Knetgeschwindigkeit auf mittel erhöhen und die Butter in Stücken dazugeben. Für ca. 7-8 Minuten weiterkneten, bis ein glatter, elastischer und leicht klebriger Teig entstanden ist. Aus dem Teig eine Kugel formen und diese in eine gebutterte und bemehlte Schüssel legen. Zugedeckt für eineinhalb bis zwei Stunden gehen lassen.



3

In der Zwischenzeit den Sirup herstellen: Dazu Wasser und Zucker zum Kochen bringen und während ca. 5 Minuten einkochen.



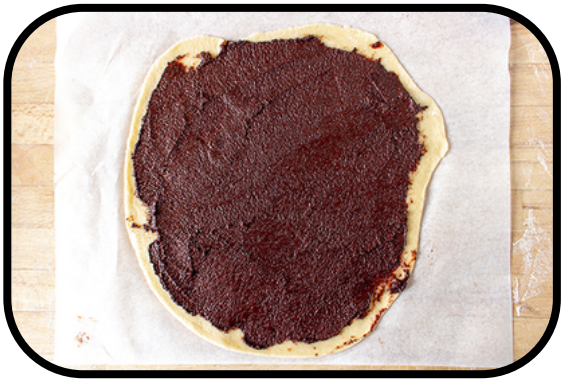
4

Für die Füllung die Butter zergehen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen. An einem warmen Ort aufbewahren, damit die Mischung nicht zu sehr aushärtet.



5

Den Teig leicht mit der Faust schlagen, damit überschüssiges Gas entweicht. Anschliessend in 2 gleich grosse Stücke schneiden und ca. 3-4 mm dicke Kreise auswallen. Die Füllung auf den beiden Teigstücken verteilen.



6

Den Teig nochmals in 8 gleich grosse Teile schneiden und diese zu einem Halbmond aufrollen. Auf einem mit Backpapier bedeckten Blech verteilen und mit einem sauberen Küchentuch zudecken und weitere 30 bis 60 Minuten aufgehen lassen.



7

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Rugelach mit dem verquirlten Ei, verdünnt mit 2 EL Wasser bestreichen und für 15 bis 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.



8

Sobald man die Rugelach aus dem Ofen nimmt, grosszügig mit dem Sirup bepinseln und dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach zu einer Tasse Tee oder Kaffee geniessen. Guten Appetit!

