

Kalifornischer Weihnachtsrugelach

Zubereitungszeit:
4 Stunden 55 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	275 kcal	Fett:	18,9 g
Eiweiß:	6,42 g	Davon gesättige Fettsäuren:	8,51 g
Kohlenhydrate:	18,8 g	ungesättige Fettsäuren:	10,42 g

Zutaten für 18 Portionen :

Für den Teig:
- 200 g weiche Butter
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- 250 g Mehl

Für die Füllung:
- 100 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 150 g kalifornische Walnüsse
- 120 g Zartbitterschokolade
- 50 g Orangenmarmelade
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 EL brauner Zucker

Zum Bestreichen
- 1 Eigelb
- EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Für den Teig, Butter klein schneiden und mit Frischkäse, 1/4 Teelöffel Salz und dem Eigelb in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Mehl hinzufügen und mit den Knethacken zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

2. Für die Füllung, Aprikosen in feine Würfel schneiden, Walnüsse und Schokolade klein hacken und alles mit Orangenmarmelade, Zimt und Zucker mischen.

3. Den Backofen auf 175°C (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Den Teig halbieren und die Hälften nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dünn zu einem Kreis ausrollen. Die Kreise jeweils bis zum Rand mit der Füllung bestreichen. Darauf achten, dass die Mitte des Kreises nicht zu dick bestrichen wird. Die Teigkreise gleichmäßig diagonal durchschneiden, dass neun gleich große Dreiecke entstehen. Die Dreiecke dann von außen nach innen fest aufrollen und die Enden leicht andrücken.

4. Die Hörnchen mit dem offenen Zipfel nach unten und genug Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, die Hörnchen damit einstreichen und sofort mit Zucker bestreuen.

5. Im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten goldbraun und knusprig backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.