Rugelach mit Cranberry-Nuss-Füllung (Butter, Ricotta)



> 30 Min. | Aufwändig | Vegetarisch

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Butter in kleinen Stücken mit den Händen grob verkneten. Im Anschluss den Ricotta zugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig halbieren und mindestens 2 Stunden in Frischhaltefolie gewickelt kaltstellen.
2. Die Walnusskerne in der Küchenmaschine zerkleinern, sowie die Cranberries ebenfalls mit einem Messer fein hacken. Danach beides mit Zimt vermischen.
3. Den Zucker mit den gemahlenen Haselnüssen vermengen und auf die Arbeitsfläche streuen.
4. Die beiden Teigballen zu einem ca. 2 mm dicken Kreis von etwa 24 cm Durchmesser rollen und dünn mit Eiweiß bestreichen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Cranberry-Nuss-Füllung gleichmäßig auf die beiden Kreise verteilen.
6. Danach die Kreise wie eine Torte in 16 gleich große Stücke schneiden. Teigstücke von der dicken Seite beginnend fest zu Hörnchen aufrollen. Mit der Naht nach unten auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und etwa 20-25 Minuten backen.

Zutaten





- 160 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 120 g GOLDSTEIG Butter
- 120 g GOLDSTEIG Ricotta
- 80 g Walnusskerne
- 160 g Cranberries
- 1 TL Zimt
- 80 g Zucker
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 1 Eiweiß