

# So sweet, so simpel, so Lecker: Schokoladen-Rugelach

**Ein israelisches Süßgebäck, in das ich mich gerade reinsetzen könnte!**

Alles, was nur annähernd die Form eines Croissants hat und irgendwie mit Schokolade in Berührung gekommen ist, finde ich ziemlich gut: Mandelhörnchen, Pain au Chocolat oder auch einfach ein Croissant mit Nuss-Nougat-Creme. Meine neueste Entdeckung, die all das allerdings vom Thron stößt, sind Rugelach, genauer: Schokoladen-Rugelach. Das sind kleine Mini-Hörnchen in Keksgroße – irgendwie leicht knusprig und innen weich. Hammer!

Rugelach sind eine israelische Spezialität, die ich in meinem New York Kochbuch entdeckt habe. Das Wort stammt aus dem Yiddischen und bedeutet wohl so viel wie kleine Spirale, kleiner Twist. Und das passt ziemlich gut. Denn die kleinen Rugelach werden aus Dreiecken zusammengerollt und sehen aus wie Mini-Hörnchen. Füllen kann man sie mit allem möglichen, für meinen ersten Versuch habe ich mich an eine Ganache aus Zartbitterschokolade gehalten.



Die Gefahr bei den Teilchen: Sie schmecken immer. Als kleine Süßigkeit zum Frühstück, als Snack am Vor-/Nachmittag oder zu einem Serienabend auf der Couch – frisch aus dem Ofen mit noch

lauwarmem Inneren wie bei mir. Und das kam so: Das Kind war, weil kein Mittagsschlaf, so fertig, dass es um 19:21 Uhr geschlafen hat. Rekord! Erst war ich überfordert mit so viel Freizeit, dann erinnerte ich mich, dass ich ja vormittags bereits den Teig für die Rugelach vorbereitet hatte. Ursprünglich wollte ich sie am Samstag vor dem Frühstück machen, denn der muss mindestens vier Stunden im Kühlschrank ruhen.

Also machte ich mich mit Musik in der Küche ans Werk und rührte die Schokoladenganache und rollte meinen Frischkäseteig aus. 20 Minuten Backen und nochmal zehn Minuten auskühlen später lümmelte ich mich an meinem sturmfreien Freitag auf dem Sofa und verputzte zwei Schokoladen-Rugelach. Und ich könnte schon wieder – sind aber natürlich keine mehr da.



# Schokoladen Rugelach



[Print This](#)

Portionen: 12 Zubereitungszeit: 30 Minuten + 4 Stunden  
Kühlzeit Koch-/Backzeit: 20 Minuten

## Zutaten

- **Für den Teig:**

- 95 g Mehl
- 65 g Frischkäse
- 60 g weiche Butter
- 2 Prisen Salz

- 

- **Für die Ganache:**

- 25 g flüssige Butter
- 10 g Butter
- 60 g Zartbitterschokolade

- 

- **Zum Bestreuen:**

- 40 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
- 40 g Zucker
- 1 Eigelb

## Anleitung

Zuerst wird der Teig hergestellt: Hierfür alle Zutaten in die Küchenmaschine geben oder mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens vier Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Für die Ganache die Sahne und die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen. Vom Feuer nehmen und die Schokoladen, in Stücke gebrochen, einrühren, so dass eine glatte Masse entsteht.

Die Teigkugel auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche flach ausrollen, so dass sie die Form und Größe einer Pizza bekommt, ca 30 Zentimeter Durchmesser. Nun die Schokoladen-Ganache mit einem Spatel darauf verteilen. Einen Teil der Schoko-Zucker-Mischung drüber streuen. Mit einem Messer zwölf gleich große Stücke ausschneiden, so dass Tortenstücke bzw Dreiecke entstehen. Diese nun von der breiten Seite her wie Hörnchen aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Eigelb mit einem Teelöffel Wasser verrühren und damit die Hörnchen bepinseln. Anschließend den Rest der Schoko-Zucker-Mischung drauf streuen. Für 20 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene backen. Anschließend rund 10 Minuten auskühlen lassen.