

## Rogaliki - Leckere Walnusshörnchen (Ru)

Kategorien: Plätzchen, Land, Russland, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Schmand
200	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
400	Gramm	Mehl; ca.
	Etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

200	Gramm	Gemahlene Walnüsse
80	Gramm	Zucker
		Eiweiß von 2 Eiern
40	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillezucker

### Anleitung:

Info : Rogaliki ist ein russisches Gebäck, das wie kleine Hörnchen aussieht. Es gibt viele verschiedene Rezepte sowohl für den Rogaliki-Teig als auch für die Füllung. Hier stelle ich dir ein einfaches Rezept für Rogaliki mit Walnussfüllung vor, die unglaublich lecker schmecken. Sie bestehen aus einem sehr zarten Teig, der im Mund direkt auf der Zunge zergeht, und einer süßen Füllung.

...

Bereite zuerst den Teig für Rogaliki zu.

Schritt 1: Gib Mehl, Salz und kalte Butter in eine Schüssel und hacke es fein.

Tipp: Da die angegebene Mehlmenge abweichen kann, gib zuerst ca. 350 g Mehl und das restliche im zweiten Schritt dazu, um die richtige Konsistenz des Teiges zu erreichen.

Schritt 2: Gib Schmand dazu, rühre alles zu einem festen Teig um und forme daraus eine Teigkugel.

Tipp 1: Wenn der Teig zu klebrig ist, gib noch etwas Mehl dazu.

Tipp 2: Knete den Teig nicht durch, so wird er am Ende leckerer schmecken. Es reicht aus, wenn du alle Zutaten verrührst und zu einem Teigkugel formst.

Schritt 3: Lege den Teig in eine Schüssel, bedecke ihn mit einem Handtuch und stelle ihn 1 Stunde kalt.

Mache in der Zwischenzeit die Füllung für Rogaliki fertig.

Schritt 4: Vermische gemahlene Walnüsse, Zucker, weiche Butter (Lass sie davor kurz bei Zimmertemperatur liegen.), Eiweiß und Vanillezucker zu einer homogenen Masse.

Schon ist die Füllung für Walnusshörnchen fertig.

Schritt 5: Gib etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, teile den Teig in zwei Teile und rolle jedes Teil zu einem ca. 0,2 cm dicken Kreis aus.

Schritt 6: Schneide nun die beiden Kreise in lange "Tortenstücke",

*Herzlichst [www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)*

## Rogaliki - Leckere Walnusshörnchen (Ru)

(Fortsetzung)

die alle ungefähr gleich groß sind.

Schritt 7: Gib ca. 1 TL (bzw. mehr oder weniger, abhängig davon, wie groß deine "Tortenstücke" sind) Walnussfüllung in die Mitte der breiten Seite von jedem "Tortenstück" und rolle es wie ein Hörnchen von der Seite mit der Füllung auf.

Schritt 8: Verteile die Rogaliki auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 - 20 Minuten.

Tipp: Rogaliki sind fertig, wenn sie eine hellgelbe Farbe annehmen.

Schritt 9: Lass die Walnusshörnchen danach abkühlen und bestreue sie mit Puderzucker.