

Ruggele - Oriental

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Frischkäse
200	Gramm	Butter, (wichtig)
300	Gramm	Mehl

FÜLLUNG

120	Gramm	Marzipan - Rohmasse
5		Feige(n)

ZUM AUSROLLEN

50	Gramm	Zucker, weißer
50	Gramm	Rohrzucker, brauner (normaler brauner geht auch)
50	Gramm	Sesam

Anleitung:

Mehl, Butter und Frischkäse zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Etwas kalt stellen.

Den Teig anschließend in 4 gleichgroße Stücke teilen und jeweils zu einer Kugel formen.

Die 5-6 Feigen klein schneiden und den Strunk dabei entfernen. Die 120 g Marzipanrohmasse ebenfalls klein schneiden und mit den Feigen verkneten. Daraus 48 kl. Würstchen formen. Weißen + braunen Zucker mit dem Sesam mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Darauf erst einmal eine Kugel ausrollen (nicht umdrehen) auf einen ungefähren Durchmesser von 26 cm. Diese Teigplatte in ca. 12 große "Kuchenstücke" schneiden.

Auf die breite Seite des "Kuchenstückes" jeweils eine von den Marzipan/Feigen - Würstchen legen, wie ein Mini Croissant aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Ganze bei ca. 175 °C ungefähr 15-20 Min. goldbraun ca. 15-20 Min. backen lassen.