

Ruggele - Oriental

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Buko (oder so)
200	Gramm	Butter
300	Gramm	Mehl

Alles gut miteinander verkneten und etwas kühl
Stellen

ZUM DRAUF AUSROLLEN

50	Gramm	Brauner Zucker (am besten Rohrzucker)
50	Gramm	Weisser Zucker
50	Gramm	Sesam

Anleitung:

Zucker und Sesam gut vermischen. Teig rausholen und in 4 gleiche Teile schneiden und je ein Stck. auf dem Zucker-Sesam gemisch ausrollen (ca 26 cm Durchm.) und in 12-16 \"Kuchenstücke\" teilen . ca.5-6 Feigen den Strunk entfernen und ganz klein hacken. ca. 120 g Rohmarzipan klein hacken und zu den Feigen geben. Daraus ein Gemisch herstellen und jeweils eine kleine Portion auf den aufzurollenden Anfang geben (in Würstchenform). Anschliessend das geschnittene Stück wie ein Mini-Croissant aufrollen. Das Ganze bei ca. 175C ungefähr 15-20 Min. Goldbraun backen lassen. ACHTUNG: Bitte auf den jeweiligen Backofen abstimmen

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07