

Rezept

# SCHOKOLADEN-HALVA RUGELACH



# SCHOKOLADEN-HALVA RUGELACH

Kontributor: **MATKONATION**

## Zutaten

500 g Mehl  
 10 g getrocknete Hefe  
 100 g Zucker  
 80 g Butter, Zimmertemperatur  
 245 ml Milch  
 2 Eier  
 1 TL Vanille Extrakt  
 ½ TL Salz

## FÜR DIE FÜLLUNG

4 EL Kakaopulver  
 100 g Puderzucker  
 100 g geschmolzene Butter  
 4 EL Halva oder 1 Cup Halva-Fäden



**PORTIONEN**

für 40 kleine  
Rugelach



**KATEGORIE**

Tapas



**AUSGABE**

sisterMAG56

**SCHRITT 1** Für den Teig: alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethaken verarbeiten. Auf mittlerer Stufe 7-10 Minuten kneten lassen.

**SCHRITT 2** Den Teig in eine saubere Schüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken und für 1 Stunde, oder bis sich das Volumen verdoppelt hat, gehen lassen.

**SCHRITT 3** Alle Zutaten der Mischung außer Halva vermengen.

**SCHRITT 4** Den gegangenen Teig in 3 gleich große Kugeln teilen. Jede Kugel in ein gleichmäßiges Quadrat rollen. Mit einer Teigspatel oder Messer die Füllung darauf verteilen und die Halva gleichmäßig darüber geben. Das Quadrat in der Hälfte falten, sodass ein Rechteck entsteht.

**SCHRITT 5** Mit einem Nudelholz das Rechteck zu einem größeren, sehr dünnen Rechteck ausrollen.

**SCHRITT 6** Mit einem Pizzaschneider oder sehr scharfen Messer den Teig nun in Dreiecke schneiden. Diese von der breiteren Seite zur Spitze hin aufrollen.

#### ZUM BACKEN

1 Ei, geschlagen

#### FÜR DIE ZUCKERGLASUR

50 g Zucker

50 ml Wasser

**SCHRITT 7** Die Rugelach auf ein Backblech legen und mit einem Tuch bedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen.

**SCHRITT 8** Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, die Rugelach mit Ei einpinseln und für 15-20 Minuten, oder bis goldbraun, backen.

**SCHRITT 9** Zucker und Wasser in einem kleinen Topf für 5 Minuten köcheln lassen und die Rugelach sofort damit bestreichen, wenn sie aus dem Ofen kommen. Warm servieren.