Židovské rohlíčky Rugelach

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- kakao 0.5 lžíce
- mletá skořice 0.5 lžíce
- vlašské ořechy 28 g
- cukr krupice 24 g
- **náplň**
- meruňkový džem 0.5 hrnek
- **těsto**
- sůl 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 226 g
- cukr krupice 25 g
- hladká mouka 320 g
- smetanový sýr Philadelphia 227 g
- kakao 0.5 lžíce
- mletá skořice 0.5 lžíce
- vlašské ořechy 28 g
- cukr krupice 24 g
- **náplň**
- meruňkový džem 0.5 hrnek
- **těsto**
- sůl 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 226 g
- cukr krupice 25 g
- hladká mouka 320 g
- smetanový sýr Philadelphia 227 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na těsto si vyšleháme změklé máslo a změklý krémový sýr. Přidáme vanilkový cukr a cukr krupici. Poté přidáme půlku mouky a začneme pomalu zpracovávat rukama. Poté těsto přendáme na vál a přidáme zbytek mouky. Rukama vypracujeme pěkné těsto. Těsto rozdělíme na tři části, zabalíme do folie a dáme odpočinout do lednice na víc jak 2 hodiny.

Zatím si připravíme náplň. Nasekáme si vlašské ořechy na menší kousíčky. Smícháme skořici, kakao, sekané ořechy a cukr dohromady.

Vyndáme těsto z lednice a necháme ho asi 10 minut při pokojové teplotě. Vyválíme na 1,5 mm tenký kulatý plát. Plát potřeme meruňkovým nebo malinovým džemem, ovšem džem nenatíráme ani po okrajích kruhu ani ve středu kruhu. Na natřený džem nasypeme naši oříškovou směs. Kruh nejdříve rozřežeme na čtvrtiny a každou čtvrtinu ještě rozřízneme na 3 části. Každá část připomíná trojúhelníček. Vezmeme tedy trojúhelníček, na širším konci trojúhelníčku překlopíme oba dva růžky a rolujeme směrem ke zúžené části trojúhelníčku. Vznikne nám rohlíček, který maličko ohneme, aby vypadal jako skutečný sladký rohlíček.

Židovské rohlíčky Rugelach klademe na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na 180 °C asi 25 - 30 minut. Židovské rohlíčky Rugelach vyndáme z trouby a posypeme moučkovým cukrem.

Židovské rohlíčky Rugelach podáváme studené.