



Rugelach

Zutaten

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 150 g Quark
- 30 g Zucker
- 125 g Mandeln, gehackt und geröstet
- 30 g Rosinen
- 3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
- 2 Eigelb
- etwas Zimt

Zubereitung

Die weiche Butter und den zimmerwarmen Quark verrühren. Mehl, Zucker und Salz in die Masse untermischen. In zwei Hälften teilen.

Je zu einem zirka 30 Zentimeter großen Kreis ausrollen.

Je mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen sowie mit der Hälfte der Mandeln und Rosinen. Den Teig in 16 Tortenstücke schneiden und wie zu einem Croissant aufrollen.

Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Eigelb bestreichen und zirka 25 Minuten in einem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen.