

Rugelach / Rugelach



Boodschappenlijst

deeg

225 gram ongezoeten boter
225 gram roomkaas (kamertemperatuur)
50 gram fijne suiker
¼ theelepel zout
1 theelepel vanille extract
250-280 gram patentbloem + extra

vulling

150 gram gehakte walnoten of pecannoten
140 gram chocoladestukjes
2 eetlepels gesmolten boter

geklopt ei

1 vrije uitloop bio-ei
1 theelepel water

Zo maak je Rugelach

Klop in een mixer de boter en roomkaas samen.

Voeg suiker, zout en vanille toe en mix tot het een glad mengsel is.

Voeg de bloem er in gedeelten aan toe en mix het er kort door of vouw het in.

Zet het deeg 30 minuten (of langer) in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 180°C

Verdeel het deeg in vier gelijke stukken, rol elk stuk tussen je handen in een bal.

Rol het op een met bloem bestrooid oppervlak met een deegroller uit, tot een cirkel van +/- ½ cm dikte.

Meng in een kleine kom de gehakte noten en chocolade.

Smeer wat gesmolten boter in het midden van de cirkel, strooi het chocolademengsel erover. Snijd het deeg in taartvormige partjes.

Begin bij de brede rand en rol het deeg naar de punt toe, als een croissant.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en leg alle broodjes op het bakpapier.

Bestrijk de Rugelach met geklopt ei en bak ze 20 tot 25 minuten of tot ze goudbruin zijn.

Laat de Rugelach iets afkoelen maar serveer ze warm en geniet ervan!

4 Tips!

- Gebruik niet teveel vulling - als je er te veel in doet ziet je Rugelach er straks rommelig uit.
- Een pizzasnijder maakt het gemakkelijker om het deeg in taartvormige partjes te snijden
- Nadat je het deeg hebt opgerold en op bakpapier hebt gelegd, kun je het in je vriezer zetten
- Als je verse rugelach wil hebben haal ze dan direct uit de vriezer en voeg een paar minuten oventijd toe

Rugelach / Rugelach



Shopping list

Dough

225g unsalted butter
225g cream cheese (room temperature)
50g caster sugar
¼ teaspoon salt
1 teaspoon vanilla
250-280g plain flour + extra

Filling

100g walnuts or pecans, chopped
100g chocolate, chopped or grated
2 tablespoons melted butter

Egg Wash

1 free range organic egg
1 teaspoon water

How to make Rugelach

In a mixing bowl, cream the butter and cream cheese together.
Add sugar, salt and vanilla, and mix until smooth, add flour and mix or fold in lightly.
Refrigerate dough for 30 minutes or more.

Preheat oven to 180°C

Divide the dough into four equal pieces, roll each between your hands into a ball.
On a floured surface, using a rolling pin, roll one ball out into a circle until about ½ cm thick.
In a small bowl, mix together the chopped nuts and chocolate.
Spread some melted butter on the center of the circle, sprinkle the chocolate mixture on top.

Cut the pastry into pie-shaped wedges.

Start at the wide edge of the wedge and roll the dough up toward the point.

Line a cookie sheet with parchment paper, place each pastry on the paper.

Brush each pastry with the egg wash and bake for 20 to 25 minutes or until golden.

Let the Rugelach cool slightly but serve warm and enjoy!

4 Tips!

- Be careful with how much filling you're adding—using too much leads to messy-looking rugelach
- A pizza cutter makes it easier to cut the dough into pie-shaped wedges
- After rolling the dough up and placing it on the parchment paper, you can stick them in your freezer
- When you want fresh Rugelach, take them right from the freezer into the oven and add a few minutes