

APRIKOSEN-WALNUSS-RUGELACH

Diese sommerliche Plätzchenvariante ist ideal, um Ihrem Liebingsmenschen zu sagen: Ich hab dich gern! Und das nicht nur am Tag der Freundschaft am 31.7.!



Zubereitung

- 1.** Diamant Puderzucker sieben und mit Mehl und Salz mischen. Frischkäse, Vanillepaste, Zitronensaft und Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 2.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. In 3 Stücke teilen, zu Kugeln formen und diese auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen (ca. 25–30 cm Ø). Teigscheiben einzeln in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Walnüsse fein hacken. Teigscheiben mit Aprikosen-Fruchtaufstrich bestreichen und mit Walnüssen und Diamant Brauner Zucker bestreuen.
- 4.** Mit einem Pizzaroller oder langen Messer den Teig in 16 gleiche Tortenstücke schneiden.
- 5.** Tortenstücke von der breiten Seite her zu einem Hörnchen aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 6.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen.
- 7.** Nach dem Abkühlen mit Diamant Puderzucker bestreuen.

Zutaten

Für den Teig:

50 g	Diamant Puderzucker
230 g	Mehl
1/4 TL	Salz
160 g	Frischkäse (zimmerwarm)
1/2 TL	Vanillepaste
2 TL	Zitronensaft
150 g	Butter

Für die Füllung:

100 g	Walnüsse
150 g	Aprikosen-Fruchtaufstrich ohne Kerne
30 g	Diamant Brauner Zucker

Zum Bestreuen:

Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.