

Weihnachtsbacken Rezepte

Ruggele Kekse

Anzahl: 64 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

200 g Butter	40 g brauner Zucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse	40 g Zucker
300 g Mehl	40 g gemahlene Haselnüsse

Butter, Frischkäse und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen beide Zuckersorten und Haselnüsse mischen. Portionsweise auf die Arbeitsfläche streuen. Teig in vier Teile teilen. Teigviertel nacheinander darauf rund (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen. Mit einem Tortenteiler die Einteilung vornehmen (ersatzweise mit einem Messer in ca. 16 "Tortenstücke" schneiden). Als Hörnchen aufrollen, dabei beim breiten Teil beginnen und bis zur Spitze aufrollen.

Mit der Spitze nach unten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad C, Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen.

Zubereitung ca. 45 Minuten (ohne Back- und Wartezeit)

Pro Stück ca. 60 kcal, 1 g Eiweiss, 4 g Fett, 5 g Kohlenhydrate