

Rogaliki (Gebäck aus der Ukraine)

Zubereitung und Zutaten für ca.30 Stück



Hefeteig

200 ml Milch
350 g Mehl
½ Würfel frische Hefe
Prise Salz
1 EL Vanillezucker
250 g Butter

Aprikosenfüllung

200 g getrocknete Aprikosen
150 g Marmelade
100 g Zucker
Alle Zutaten mit einem Pürierstab pürieren

(1) Hefe, Milch, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren, 10 Minuten Quellen lassen. Mehl und Butter unterarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. (2) Im Anschluss den Teig in 4 gleichgroße Kugeln formen. Teiglinge rund ausrollen und mit einem Pizzaroller in 12 Stücken teilen. Am Rand ein TL von der Marmelade aufstreichen und den Teig nach Innen aufrollen. (3) Auf Bleche legen und im vorgeheiztem Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. (4) Anschließend das Gebäck in Zimtzucker wälzen, mit Puderzucker bestreuen und die Rogaliki sind servierfertig.

Krembo (Gebäck aus Israel)

Zubereitung und Zutaten für ca.30 Stück

Mürbeteig Keksboden

175 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl
1 Prise Salz

Marshmallowcreme

2 Pk Gelatine (à 18 g)
300 g Puderzucker
1 Prise Salz
3 Pk Vanillezucker
180 ml Wasser

2 EL Speisestärke
1 EL Puderzucker

Zartbitterschokolade



(1) Alle Zutaten vermengen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und rund ausstechen. Teiglinge bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen für 10 min Backen. (2) Vanillezucker mit der Gelatine, Wasser und Salz in einem Topf verrühren. Die Gelatine aufquellen lassen und alles langsam erhitzen bzw. ständig rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat, nicht zu heiß werden lassen. Die Gelatineflüssigkeit mit dem Puderzucker 5 Minuten lang verrühren, bis eine schöne luftige Creme entstanden ist. Mit einem Spritzbeutel die Marshmallowcreme auf den Keksboden dressieren. 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. (3) Zartbitterschokolade schmelzen und die Kekse dort eintauchen. Erneut im Kühlschrank erkalten lassen.



Baden-Württemberg

VERTRETUNG DES LANDES BEIM BUND