**Aprikosen-Walnuss-Rugelach**

Für 48 Stück

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

50 g Diamant Puderzucker

230 g Mehl

¼ TL Salz

160 g Frischkäse (zimmerwarm)

½ 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

**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.

**Nährwertangaben (pro Stück):**

Joule: 316 kJ – Kalorien: 76 kcal – Fett: 5,1 g – davon gesättigte Fettsäuren: 2,4 g

Kohlenhydrate: 6,6 g – davon Zucker: 2,8 g – Eiweiß: 1,2 g – Salz: 0,04 g