KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Rubiols

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Portionen

Zutaten für eine mallorquinische Großfamilie (60-70 Stück).

Zutaten

5 St. Eigelb
400 g Zucker
1 Tasse mildes Olivenöl
100 g Butter
1 Tasse Orangensaft
1 Tasse süßer Weißwein/ Dessertwein
2 St. Zitronen, naturbelassen
1 Packg. Backpulver
1500 g Mehl
Für die Füllung:
Marmeladen (lecker mit Zitrusmarmelade) und/oder Konditorcreme oder die Mandelfüllung (siehe Rezept Mandelschnitten) auch Schoko

Zubereitung

Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die Butter verflüssigen und zusammen mit dem Öl in die Zuckermasse einrühren. Das Backpulver mit 500 g Mehl vermischen und nach und nach in die Eier-Mischung einrühren. Die Schale der Zitronen fein abreiben und mit dem Teig vermengen. Orangensaft und Wein, sowie eine Prise Salz zum Teig geben.

Wieder 500 g Mehl zum Teig geben und gut vermengen. Die restliche Menge Mehl in kleinen Schritten unterkneten. Der Teig sollte glatt und geschmeidig wie Keksteig sein, damit man ihn gut ausrollen kann. Dann den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
Eine große Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und eine Portion Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig, mit Hilfe von Förmchen oder Pappschablonen u.ä. große Teigkreise (ø 10 bis 15 cm) ausstechen.

Etwa einen Esslöffel Marmelade oder Creme in die Mitte des Teigs geben, verteilen und die Teigenden übereinanderklappen und mit einer Gabel die Enden (Gabel in den Teig drücken) sorgfältig verschließen. Wenn die Füllung beim Erhitzen sehr flüssig wird (z.B. Fruchtgelees), Teigtaschen auf Backblech mit Backpapier umsetzen. Im vorgeheizten Ofen (160°) etwa 15 min. backen. Die Taschen sollten maximal einen goldigen Schimmer bekommen. Vor Backende (2-3 Minuten) die Teigtaschen mit verquirltem Eigelb oder Orangensaft bestreichen, zu Ende backen lassen.

Die „rubiols“ dem Ofen entnehmen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
Je nach Füllung gut 2 Wochen haltbar, wenn man sie trocken und kühl lagert.