

## Kroatisch backen: Süße Rafioli mit Mandelfüllung



**W**eihnachtszeit ist auch die Zeit für süße Köstlichkeiten aus dem Backofen. Wie wäre es mal mit einer Spezialität aus unserer kroatischen Partnerstadt? Zugegeben, die Trogirski Rafioli, die man nicht mit den gleichnamigen gefüllten Nudeln verwechseln darf, sind kein spezielles Weihnachtsgebäck. Sie werden in Trogir gerne als Nachspeise mit einem Gläschen Prošek, einem süßen Dessertwein, gereicht.

### Zutaten:

Für den Teig: 700 g Mehl, 6 Eigelb, 3 EL Zucker, 2 Packungen Vanille-Zucker, Prise Salz, Saft einer halben Orange, 80 g Schmalz, 100 g Margarine, 1 EL Rum, 20 ml Milch

Für die Füllung: 500 g Mandeln (zur Hälfte geröstet), 400 g Zucker, 3 Packungen Vanille-Zucker, Saft einer halben Orange, 1 EL Kakao, 10 ml Rum, 70 g Butter, 6 Eiweiß

### Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten einen Teig fertigen und 15 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung alle Mandeln mahlen und Zucker, Vanille-Zucker, den Saft der Orange, das Kakaopulver, Rum, Butter und schließlich das steifgeschlagene Eiweiß hinzugeben. Nach dem Ausrollen des Teigs mit einem Wasserglas Kreise ausstechen und auf jeden Kreis einen TL Füllung platzieren. Dann den Kreis zusammenklappen und die Ränder mit der Gabel zudrücken. Die Rafioli bei 165 Grad backen, bis sie leicht braun werden. Anschließend in Puderzucker wälzen.

Tipp: Man kann die Rafioli auch mit Ei und Zucker bestreichen, bevor sie in den Ofen kommen.

**Dobar tek! Guten Appetit!**