



hr1-DOLCE VITA

Teigtaschen Rubiols

1 kg Weizen- oder Maismehl oder eine Mischung aus beiden Mehlsorten

250 g Puderzucker

300 g Schweineschmalz

2 Eigelb

125 g Olivenöl

230 g Orangensaft

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig etwa fünf Minuten ruhen lassen. Ofen auf 170 Grad erhitzen. Auf bemehlter Arbeitsfläche aus eigroßen Teigstücken Kreise ausrollen. Die eine Hälfte der Kreise entweder mit „Cabello de Angel“-Konfitüre (karamelisiertem Kürbis) oder Aprikosen- oder Quittengelee füllen, dabei den Rand aussparen. Ränder andrücken und etwa 15-20 Minuten backen. Wer möchte, kann die Rubiols mit Puderzucker bestreuen.