

Rugelach per Chanukah



I dolcetti più famosi della tradizione ebraica-americana spesso vengono serviti per Chanukah.

Pur non essendo un cibo fritto e senza contenere nemmeno una goccia di olio, questi dolci, che hanno la loro origine in Europa Centrale, sono spesso serviti in occasione di Chanukah (ma anche per Shavuot) nelle case degli Ebrei Americani. I Rugelach sono anche un tipico esempio di cibo ebraico (come i bagels) che si è diffuso al di fuori della comunità ebraica ed è diventato una sorta di dolcetto “mainstream”.

L’antenato del Rugelach è il *kipfel*, il noto cornetto di origine mitteleuropeo, originariamente fatto con una pasta parve; il Rugelach si basa invece su una pasta che fra i suoi ingredienti ha il formaggio bianco.

Il nome Rugelach derivava, pare, dalla parola *rog*, che in yiddish significa “angolo” – o “corno” nelle lingue slave – che al plurale diminutivo si declina con *lakh*. Quindi Rugelach significa proprio “cornetti”.

I “Rugelach” sono apparsi per la primissima volta nel 1941 in un libro intitolato “The Jewish Home Beautiful” di Betty D. Greenberg e Althea O. Silverman, in cui si proponeva la ricetta per dei “cornetti” realizzati con pasta lievitata arricchita di panna acida. Il vantaggio di questa ricetta, spiegavano le autrici, era che evitava il lungo e faticoso impasto a mano.

L’uso poi di formaggio cremoso (tipo Philadelphia, come nella ricetta qui) sarebbe da attribuirsi a Nela Rubenstein, la moglie del famoso pianista Arturo Rubenstein, in un libro del 1950, *The Perfect Hostess* di Mildred O. Knopf.

Il ripieno tipico di cannella e uvetta è stato affiancato da numerose varianti, soprattutto a base di marmellata o di cioccolato. Nel romanzo di Philip Roth, *Pastorale Americana*, l’alter ego dell’autore, Nathan Zuckerman, vive un momento proustiano quando ad una riunione di scuole con i suoi compagni di classe, qualcuno porta una grande terrina colma di Rugelach farciti di cannella, uvetta e noci.

La ricetta che proponiamo qui, è la versione con marmellata (a scelta, albicocca o lampone) e mandorle.

RUGELACH

Ingredienti

Per la pasta:

180 gr di farina

1 cucchiaio e mezzo di zucchero

Un pizzico di sale

125 gr di formaggio cremoso Philadelphia

125 gr di burro a tocchetto

30 gr di panna acida (o yogurt bianco)

1 cucchiaino di estratto di vaniglia (facoltativo)

Per il ripieno:

125 gr di marmellata di albicocca o lampone

30 gr di mandorle a granelli

Da spennellare sui dolcetti:

1 uovo + 1 cucchiaio di acqua

1 cucchiaio zucchero mescolato con 1 cucchiaio di cannella in polvere

NB: La pasta deve essere risposta in frigo per qualche ora o anche tutta la notte.

Mescolate insieme gli ingredienti per la pasta che dovrà essere morbida ed appiccicosa. Dividete in due e formate due dischi di circa 10 cm. di diametro. Avvolgetele in pellicola e metteteli in frigo, per almeno due ore o anche tutta la notte.

Quando siete pronti per fare i Rugelach, preriscaldate il forno a 190°. Foderate la teglia con la carta da forno. Infarinate la superficie di lavoro e abbassate i dischi di pasta per formarne due di 25 cm. di diametro. Spalmate con la marmellata e i granelli di mandorle. Tagliate ogni disco in 12 spicchi. Arrotolate ogni spicchio dal bordo esterno verso la punta per formare i “cornetti”, curvando i lati. Disponete i Rugelach (sono 24) sulla teglia e spennellate con l’uovo sbattuto mescolato con 1 cucchiaio di acqua e quindi cospargete di zucchero e cannella. Infornate per 25-30 minuti e lasciate raffreddare.

Chanukah Sameach!

Rebbetzin Gavriela Frye

Beit Shalom Messianic Congregation, Pozzuoli, Naples, Italy

(English)

Rugelach for Chanukah



The most famous sweets of the Jewish-American tradition are often served for Chanukah.

Although not a fried food and without even a drop of oil, these sweets, which have their origin in Central Europe, are often served on the occasion of Chanukah (but also for Shavuot) in the homes of American Jews. Rugelachs are also a typical example of Jewish food (like bagels) that has spread outside the Jewish community and become something of a "mainstream" treat.

The ancestor of Rugelach is the kipfel, the well-known croissant of Central European origin, originally made with a parve pasta; Rugelach is instead based on a paste that has white cheese among its ingredients.

The name Rugelach apparently derived from the word rog, which in Yiddish means "corner" - or "horn" in the Slavic languages - which in the diminutive plural is declined with lakh. So Rugelach really means "croissants".

The "Rugelach" appeared for the very first time in 1941 in a book called "The Jewish Home Beautiful" by Betty D. Greenberg and Althea O. Silverman, in which the recipe was proposed for "croissants" made with yeast dough enriched with sour cream. The advantage of this recipe, the authors explained, was that it avoided the long and tiring kneading by hand.

The use of cream cheese (such as Philadelphia, as in the recipe here) would be attributed to Nela Rubenstein, the wife of the famous pianist Arturo Rubenstein, in a 1950 book, *The Perfect Hostess* by Mildred O. Knopf.

The typical filling of cinnamon and raisins has been accompanied by numerous variations, especially based on jam or chocolate. In Philip Roth's novel *American Pastoral*, the author's alter ego, Nathan Zuckerman, experiences a Proustian moment when at a school meeting with his classmates, someone brings a large bowl filled with Rugelach stuffed with cinnamon, raisins, and nuts.

The recipe we propose here is the version with jam (optionally, apricot or raspberry) and almonds.

RUGELACH

Ingredients

For pasta:

180 gr of flour

1 and a half tablespoons of sugar

A pinch of salt

125 grams of Philadelphia cream cheese

125 gr of butter in chunks

30 gr of sour cream (or plain yogurt)

1 tsp vanilla extract (optional)

For the stuffing:

125 gr of apricot or raspberry jam

30 gr of granulated almonds

To brush on the sweets:

1 egg + 1 tablespoon of water

1 tablespoon sugar mixed with 1 tablespoon of cinnamon powder

NB: The pasta must be answered in the fridge for a few hours or even all night.

Mix together the ingredients for the dough which should be soft and sticky. Divide in two and form two discs of about 10 cm. in diameter. Wrap them in plastic wrap and put them in the fridge for at least two hours or even overnight.

When you're ready to make Rugelachs, preheat the oven to 190 degrees. Line the pan with baking paper. Flour the work surface and lower the dough disks to form two of 25 cm. in diameter. Spread with jam and almond grains. Cut each disc into 12 wedges. Roll each wedge from the outer edge towards the tip to form the "croissants", curving the sides. Arrange the Rugelachs (there are 24) on the baking sheet and brush with beaten egg mixed with 1 tablespoon of water and then sprinkle with sugar and cinnamon. Bake for 25-30 minutes and let cool.

Chanukah Sameach!

Rebbetzin Gavriela Frye

Beit Shalom Messianic Congregation, Pozzuoli, Naples, Italy