

BÖHMISCHE KOLATSCHEN MIT STREUSELN

ZUTATEN für ca. 35 Stück

250 ml Milch, lauwarm
25 g frische Hefe (Germ)
500 g Weizenmehl (halb glatt, halb griffig)
80 g Staubzucker
½ TL Salz, ev. Abrieb von ½ Biozitrone
2 Eier
100 g zerlassene Butter, lauwarm



250 g Topfen (Quark), mager oder 20%
25 g Butter
100 g Staubzucker
1 Ei
Abrieb von ½ Biozitrone
1 EL Maizena (Speisestärke)



250 g Mohnfüllung + 8 EL Milch
(alternativ: 250 g Mohn, gemahlen)
80 g Staubzucker
1 EL Semmelbrösel (Paniermehl)
1 EL gemahlene Mandeln
250 ml Milch, 1 Eigelb)



100 g Powidl (Pflaumenmus)
1 EL Zwetschkenwasser/-schnaps



100 g Mehl, glatt
50 g Staubzucker, 1 P. Vanillinzucker
65 g Butter



Milch und/oder Eigelb zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Siehe nächste Seite



BÖHMISCHE KOLATSCHEN MIT STREUSELN

Fortsetzung

ZUBEREITUNG

- Für den Hefeteig die Hefe in der Milch auflösen und zusammen mit den restlichen zimmerwarmen Teigzutaten mit dem Knethaken des Mixers zuerst auf kleinster Stufe kurz verrühren, danach knapp 10 Minuten auf der höchsten Stufe zu einem seidigen Teig weiterrühren.
- Den Hefeteig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Danach etwa 1 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas (Durchmesser 7–8 cm) Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils eine kleine Mulde drücken.

- **Füllungen:** Während der Gehzeit die einzelnen Füllungen zubereiten.

Selbst gemachte Mohnfülle: Den Mohn mit kochender Milch übergießen und mit den übrigen Zutaten –außer dem Ei – vermengen, abkühlen lassen, dann das Eigelb unterrühren.

- Jede Kolatsche mit etwa 1 TL Topfenmasse füllen, darauf in die Mitte der Topfenfüllung einen Klecks Powidl und daneben die Mohnmasse platzieren, alternativ Nussmasse.

- **Streusel:** alle Zutaten zu einem bröseligen Mürbteig verkneten und über die Kolatschen bröseln.

- Die Ränder der Kolatschen mit etwas Milch oder Eigelb bestreichen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf Backtrennpapier ca. 20 Minuten goldgelb backen.

TIPPS

Als vierte Füllung der Kolatschen oder als Alternative zu Mohn oder Powidl werden die Böhmischen Kolatschen auch mit einer Nussmasse (z.B. 1 Packung fertige Nussfüllung) gefüllt. Alternativ kann man die Kolatschen – anstelle der Streusel – vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen.

