Rezept

Kolatschen

Ein Rezept von Kolatschen, am 17.04.2024

Zutaten

400 g	Mehl
250 g	Magerquark
100 ml	lauwarme Milch
75 g	Butter
1 Prise	Salz
250 g	Magerquark
50 g	Zucker
1 TL	Zitronenschale
250 g	Mohn-Back
4 EL	lauwarme Milch
	Mehl zum Arbeiten
1 Päckchen	Trockenhefe
2 EL	Zitronensaft
60 g	Zucker
1	Ei
12	Aprikosenhälften (aus der Dose)
1 Päckchen	Vanille-Saucenpulver
1	Ei
150 g	Pflaumenmus
150 g	Puderzucker
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Kolatschen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 402 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit der Trockenhefe mischen. Quark, Zitronensaft, Milch, Zucker, Butter, Ei und Salz verrühren, zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

2. Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen, in Spalten schneiden. Den Quark mit Saucenpulver, Zucker, Ei und Zitronenschale glatt rühren. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

3. Den Teig erneut verkneten. Eine Rolle formen, in 12 Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu Fladen mit etwas dickerem Rand formen. Auf das Blech legen und nebeneinander jeweils Aprikosenspalten, einen Klecks Quark, Pflaumenmus und Mohn darauf geben.

4. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft, 180°) 20-25 Min. backen. Den Puderzucker mit Milch zu einer dünnflüssigen Glasur verrühren. Die leicht abgekühlten Kolatschen damit glasieren, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.