

Rezept

Powidl-Kolatschen

Ein Rezept von Powidl-Kolatschen, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl (Type 550)	40 g Zucker
15 g Hefe	100 ml lauwarme Milch
1 Ei	40 g weiche Butter
¼ TL Salz	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

FÜR DEN BELAG:

20 g sehr weiche Butter	150 g Magerquark
1 Pck. Vanillezucker	2 EL Zucker
1 Eigelb	1 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	ca. 100 g Pflaumenmus
ca. 100 g backfertige Mohnfüllung	

AUSSERDEM:

1 Eigelb	1 TL Milch
30 g Mandelblättchen	Mehl
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Zucker in die Mulde geben und die Hefe daraufbröckeln. Die Hälfte der Milch unter Rühren zur Zucker-Hefe-Mischung geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Das Ei in der restlichen lauwarmen Milch leicht verschlagen und mit der Butter zum Teigansatz geben. Salz und Zitronenschale hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. kneten, bis der Teig schön glänzt und sich von der Schüssel löst. Den Hefeteig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Inzwischen für den Belag die Butter mit Quark, Vanillezucker, Zucker, Eigelb, Zitronensaft und -schale verrühren. Pflaumenmus und Mohnfüllung jeweils in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen und in 8 Portionen teilen. Jede Teigportion mit dem Handballen zu einem Fladen mit dickem Rand (10 - 12 cm Ø) flach drücken und auf das Blech legen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Rand der Hefeteilchen damit bestreichen.

5. Je ca. 1 EL Quarkcreme in die Mitte geben und mit dem Löffelrücken leicht verstreichen. Jeweils 1 geh. TL Pflaumenmus mittig daraufsetzen. Je 1 TL Mohnfüllung in 3 kleinen Portionen rings um das Pflaumenmus »klecksen« und in die Quarkcreme drücken.

6. Den Rand der Teilchen mit Mandelblättchen bestreuen. Die Kolatschen im Ofen (Mitte) in 20 - 25 Min. goldbraun backen. Heraus nehmen, samt Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.