

Rezept

Russische Kolachki

Ein Rezept von Russische Kolachki, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Mehl		Salz
125 g	weiche Butter	200 g	Doppelrahmfrischkäse
1	Eigelb		

Für die Füllung:

1 EL	Zitronatwürfel	100 g	Sahne
60 g	Honig	80 g	gemahlene Mohnsamen
1 EL	Weizengrieß	1	Ei

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 5 g F, 1 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit ½ TL Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter in Flöckchen, den Frischkäse und das Eigelb dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt kneten. Den Teig zu einer Kugel rollen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 4 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen für die Füllung das Zitronat fein hacken. Sahne mit Honig in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Mohn und Grieß einrühren und alles in 2 - 3 Min. unter Rühren zu einem Brei kochen. Das Zitronat untermengen und die Mischung abkühlen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb unter den abgekühlten Brei rühren. Das Eiweiß verquirlen und beiseitestellen.
3. Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick und möglichst quadratisch ausrollen. In ca. 5 × 5 cm große Quadrate schneiden und mit etwas Abstand auf das Blech legen.
4. Je 1 knappen TL Mohnmasse in die Mitte der Quadrate geben und die zwei gegenüberliegenden Teigecken darüberschlagen. Dabei die Teigecken mit dem beiseitegestellten Eiweiß aufeinanderkleben und vorsichtig festdrücken. Die Kolachki im Ofen (Mitte) in 12 - 15 Min. hellgelb backen.