



Böhmisches Kolatschen mit Mohnfüllung



45 Min.



mittel



20 Stück



ohne Nüsse

Schritt 1

Für die Füllung Milch mit den restlichen Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen

Schritt 2

Für die Kolatschen Milch leicht erwärmen und Germ darin auflösen. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3

Backrohr auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Ei verquirlen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einer Form Kreise mit ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte mithilfe eines Glases eine Vertiefung von ca. 3 cm drücken. Teigling mit Ei bestreichen und 1 gehäuften EL Mohnfülle in die Vertiefung geben

Schritt 4

Kolatschen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren

Zutaten

Für die Mohnfüllung:

- ♥ 150 ml Milch
- ♥ 2 Esslöffel Zucker
- ♥ 2 Esslöffel Powidl
- ♥ 250 g gemahlener Mohn
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 1 Prise gemahlener Zimt

Für die Kolatschen:

- ♥ 100 ml Milch
- ♥ 1 Würfel Germ
- ♥ 500 g glattes Mehl
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 3 Esslöffel Staubzucker
- ♥ 50 g Butter
- ♥ 3 Eidotter
- ♥ Abrieb von einer Zitrone

Außerdem:

- ♥ 1 Ei zum bestreichen
- ♥ Mehl für die Arbeitsfläche



2 Esslöffel Staubzucker zum Bestreuen



ADEG Kochtipp

Die Kolatschen lassen sich auch sehr gut nur mit Powidl füllen.