



Böhmische Kolatschen



 **Arbeitszeit:** 30 min

 **Koch- & Backzeit:** 25 min

 **8 - 18 Stück**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Teig

- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 50 g Butter
- 500 g Weizenmehl Type 405 oder 550

Quarkfüllung

- 350 g Magerquark
- 35 g Zucker
- 1 Eigelb
- Butter 15 g
- Vanille-Puddingpulver

Mohnfüllung

- 125 ml Milch
- 20 g Butter
- 60 g Zucker
- 20 g gehackte Mandeln
- 20 g Hartweizengrieß
- 125 g gemahlener Mohn

Streusel

- 70 g Butter
- 70 g Zucker
- 90 g Mehl

Weitere Zutaten

- Ca. 150 g Pflaumenmus

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig kneten, bis er glatt ist und sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Für die Mohnfüllung Milch, Butter und Zucker aufkochen. Mandeln, Grieß und Mohn einrühren, 1 Min. unter Rühren kochen, ausquellen und abkühlen lassen.

Für die Quarkfüllung Quark, Zucker Vanille-Pudding- Pulver, Eigelb und flüssige Butter verrühren.

Den Teig nochmals durchkneten und in 18 Teile teilen. Diese zu runden Fladen formen und flach drücken. 3 Backbleche mit Backpapier belegen und die Stücke darauf verteilen. Die Quark-, Mohnfüllung und das Pflaumenmus als Kleckse darauf verteilen.

Die Zutaten für die Streusel miteinander verreiben und auf den Kolatschen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 - 200°C ca. 20-25 Min.** backen.

Die Kolatsche, auch Golatsche oder umgangssprachlich Tascherl (vom tschechischen kolá?, von tschechisch kolo = Rad), ist eine typische böhmisch-österreichische Mehlspeise. Ursprünglich wurden Kolatschen als geschlossene Taschen aus einem festen, süßen Germteig mit einer Topfen-Füllung, bestehend aus Topfen, Zucker, Eidotter und Rosinen, zubereitet. Diese Form ist in Österreich, vor allem in Wien, nach wie vor verbreitet. In anderen Gegenden werden Kolatschen meist aus einem Germbutterteig (Plundersteig) hergestellt und mit unzähligen möglichen Füllungen, neben Topfen auch Powidl, Pudding, Äpfel, Marillen, Nüsse, und Mohn, angeboten. In Tschechien wird das Gebäck rund aufgemacht. In Österreich und Deutschland ist die quadratische Form vorherrschend und wird als Plundergebäck mit unterschiedlichen Füllungen (Kirschen, Vanillecreme, Quark) angeboten. In Dänemark werden die dort sehr beliebten Kolatschen, die im 18. Jahrhundert durch eingewanderte österreichische Bäcker eingeführt wurden, als "Wienerbrød" (Wienerbrot) bezeichnet und in vielen örtlich verschiedenen Varianten hergestellt. In Norddeutschland heißen sie deshalb auch "Kopenhagener" oder "Dänischer Plunder" und in den USA "Danish





Böhmische Kolatschen



 Arbeitszeit: 30 min

 Koch- & Backzeit: 25 min

 8 - 18 Stück

 Schwierigkeit: Einfach

pastry" oder einfach nur "Danish".

