

Marillen-Kolatschen



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	250 g
Frischer Germ	12.5 g
Vollmilch	215 ml
Staubzucker / Puderzucker	175 g
Butter	65 g
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Magertopfen / Magerquark	250 g
Vanillepuddingpulver	1 Esslöffel
Schankrum	4 cl
Eiweiß / Eiklar	1 Stk.
gemahlener Mohn	100 g
Bienenhonig	1 Esslöffel
Semmelbrösel / Paniermehl	1 Esslöffel
Zimtpulver	1 Teelöffel
Marillen / Aprikosen	15 Stk.

Zubereitung:

TEIG:

- 250 g Mehl
- 12,5 g Germ
- 125 ml Milch, lauwarm
- 40 g Satubzucker
- 40 g weiche Butter
- 1 Dotter
- 1 Prise

TOPFENMASSE:

- 250 g Magertopfen
- 25 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker

- 1 Dotter
- 1 Klar
- 1 EL Vanille-Puddingpulver
- 2 cl Rum

MOHNMASSE:

- 100 g Mohn, gemahlen
- 35 g Staubzucker
- 1 EL Honig
- 1 EL Biskottenbrösel
- 90 ml Milch
- 1 TL Zimt
- 2 cl Rum

1 Dotter

30 halbierte sehr kleine Marillen

Backpapier für das Blech

Germ in der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen; das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde machen und das Germ-Milchgemisch hineingießen; mit etwas Mehl zu einem Vorteig (Dampf) verrühren. Die Oberfläche mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. In der restlichen Milch den Zucker, die Butter und das Salz auflösen. Wenn die Oberfläche des Dampfes grobe Risse aufweist, mit den restlichen Teigzutaten zu einen mittelfesten Teig schlagen. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen, damit dieser nicht mehr an der Schüssel kleben bleibt. Zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.

Den Topfen mit der Butter, dem Zucker, den Dottern, dem Puddingpulver und dem Rum gut verrühren.

Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Den Mohn mit dem Zucker, Rum, Zimt und Honig, den Bröseln und der Milch vermischen, aufkochen und abkühlen lassen.

Germteig in etwa 50 g-große Stücke teilen, das ist ungefähr ein gehäufte Eßlöffel, zu Kugeln formen und mit große Abständen (max. 5 Stück) auf die mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 20 Minuten gehen lassen.

Aus den Teigkugeln, Plätzchen mit etwas erhöhtem Rand formen (geht am einfachsten mit einem in Mehl getauchten glatten Glas).

Mit Eidotter den Rand bestreichen.

Topfenfülle daraufgeben, Mohnhäufen darüber und zum Schluß drei Marillenhälften.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170° Umluft ca. 20 Minuten backen.

Marillen mit heißer Marillenmarmelade glasieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2008-Marillen-Kolatschen.html>
 Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at