Apfel-Streusel-Kolatschen

Fluffiges Hefeteiggebäck mit saftiger Apfelfüllung und knusprigen Streuseln. Direkt- oder Übernachtgare im Rezept beschrieben.

6-8 Stück

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit: 4 Std
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für das Tangzhong (Mehlkochstück)

- 130 g Wasser
- 32 g Mehl (oder Stärke)

Für den Teig

2 Eier (Gr. L), kalt
2 Eigelb (Gr.L), kalt
32 g Zucker
5 g Trockenhefe (oder 15 g frische Hefe)
290 g Mehl (Type 550 oder 812)
113 g kalte Butter, in 8 Stücke geschnitten
7 g Salz

Für die Apfelfüllung

680 g Äpfel, geschält, entkernt und in 1,5 cm große Würfel geschnitten
50 g brauner Zucker
60 g Wasser
1 EL Zitronensaft
½ TL gemahlener Zimt
¼ TL Muskatnuss
¼ TL Meersalz
2 TL Speisestärke
1 EL Wasser zum Anrühren der Stärke

Für die Streusel

70 g Mehl (Type 405)
50 g Zucker
30 g fein gehackte Mandeln (oder Nüsse/Haferflocken nach Wahl) – hier gemahlene Haselnüsse
1 Prise Meersalz
42 g geschmolzene Butter
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Wasser

Für die Eistreiche

1 Ei
1 TL Wasser
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Für das Tangzhong Wasser und Mehl (oder Stärke) in einen Topf geben unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse dick und glänzend wird. Abdecken und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. (Anmerkung: Im Original wird das Mehlkochstück in der Mikrowelle in 15-Sekunden-Intervallen zubereitet)
2. Für den Teig ganze Eier, Eigelbe, Zucker und die Hefe mit dem Tangzhong verquirlen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Mischung in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Knethaken geben, das Mehl hinzufügen und auf niedriger Stufe mischen, bis sich der Teig gerade so verbindet und kein trockenes Mehl mehr zu sehen ist (ca. 2 bis 5 Minuten). Locker abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend Butter und Salz hinzufügen. Bei mittlerer Stufe kneten, bis die Butter vollständig eingearbeitet ist. Der Teig sollte seidig glänzen und beginnen, sich vom Schüsselrand zu lösen. Die Konsistenz bleibt aber weich und klebrig. Knetdauer ca. 8 bis 12 Minuten bei einer gewünschten Teigtemperatur von 24°C – 26°C.
4. Den Teig bei Bedarf in eine andere Schüssel umfüllen, abdecken und bei ca. 24°C gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat (90 bis 120 Minuten). Den Teig nach 45 und 90 Minuten mit leicht angefeuchteten Händen falten. Bei Übernachtgare den Teig nach 30 und 60 Minuten dehnen und falten. Danach abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Für die Füllung Apfelstücke, Zucker, Wasser, Zitronensaft, Zimt, Muskatnuss und Salz in einer großen Pfanne (Topf geht auch) bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren kochen, bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit verkocht ist (ca. 5 bis 8 Minuten). Stärke mit Wasser anrühren und unter die Äpfel rühren. Ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Glasur bindet. Die Füllung in eine Schüssel umfüllen, abdecken und auf Raumtemperatur

abkühlen lassen.

6. Für die Streusel Mehl, Zucker, Haselnüsse (und/oder Haferflocken oder Mandeln) und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Die geschmolzene Butter, Vanille und Wasser dazugeben und mit einem Teigschaber verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben und Klumpen bilden
7. Info zum Teig: Der Teig kann fest abgedeckt bis zu 24 Stunden im Kühlschrank gelagert werden. In diesem Fall verlängert sich die Gehzeit der geformten Kolachen im nächsten Schritt auf 90 bis 120 Minuten.
8. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
9. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Auch die Oberseite des Teigs bemehlen und in 6-8 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einer straffen, glatten Kugel formen und mit gleichmäßigem Abstand auf das Blech legen. Locker abdecken und gehen lassen, bis sie ihre Größe etwa verdoppelt haben (60 bis 90 Minuten).
10. Den Backofen ca. 30 Minuten vor Ende der Stückgare auf 165°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Mit dem gut bemehlten Boden eines ca. 5 cm breiten Glases (oder eines Messbechers) eine tiefe Mulde in die Mitte jeder Kugel drücken. So fest andrücken, dass man das Backblech spürt. Das Glas nach jedem Mal neu bemehlen. Falls notwendig, die Vertiefung mit bemehlten Fingerspitzen nachformen.
12. Die Eistreiche herstellen und die Ränder der Kolachen damit bestreichen. Die Apfelfüllung gleichmäßig (und großzügig) in die Mulden füllen. Reichlich Streusel über die Füllung und den Teigrand streuen.
13. Die Kolachen im oberen Drittel des Backofens goldbraun backen (ca. 30 bis 35 Minuten), dabei das Blech nach der Hälfte der Zeit einmal drehen.
14. Vor dem Servieren mindestens 20 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.