Böhmische Kolatschen mit Mohnfüllung

Leckeres Hefegebäck mit Mohnfüllung, Pflaumenmus und Mandel-Butter-Streusel aus Tschechien.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 18 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 125 ml lauwarme Milch
- 10 g frische Hefe (bei längerer Ruhezeit auch weniger Hefe möglich)
- 300 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ¼ TL Salz

1 TL Rum (optional)
1 TL Vanillearoma
50 g weiche Butter
1 EL Pflanzenöl

Für die Mohnfüllung

1 P. backfertige Mohnmasse
½ Apfel
1 EL Espressopulver löslich

Für die Mandel-Streusel

40 g Mehl
25 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
25 g geschmolzene Butter
25 g Mandelstifte

Ausserdem

1 Glas Pflaumenmus
1 Eigelb
1 EL Milch oder Sahne zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Hefe in die lauwarme Milch geben, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Alle anderen Teigzutaten bis auf die Butter und das Öl in eine Schüssel geben und

mischen. Die Hefe-Milch dazugeben und alles mit der Küchenmaschine oder Handrührer mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Dann die Butter und das Öl unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst.

3. Den Teig abgedeckt für 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Inzwischen die Füllung vorbereiten. Dazu den halben Apfel schälen, entkernen, fein reiben und mit dem löslichen Espressopulver und der Mohnmasse vermengen. Bei Zimmertemperatur abgedeckt bereitstellen.
5. Auch die Streusel können schon zubereitet werden. Dazu Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt mischen, die zerlassene Butter dazugeben und alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren. Zum Schluss die Mandelstifte darunter rühren. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
6. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
7. Nach der Ruhezeit den Teig in 10 Stücke teilen und locker rund schleifen. Abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Danach jede Kugel flachdrücken, je 1 Esslöffel Füllung in die Mitte geben und wieder verschließen. Mit dem Schluss mit Abstand auf die Backbleche legen. Wieder abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Mit dem Boden eines Glases jeweils mittig in jede Kugel eine Vertiefung drücken (vorsichtig, damit nicht die Füllung irgendwo herauskommt!) und 1 EL Pflaumenmus hineinfüllen.
10. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigränder damit einstreichen.
11. Die Streusel darauf verteilen und jedes Blech für ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.
12. Danach abkühlen lassen und genießen.