

Länderküche Ukraine



Kolatschen aus der Ukraine

Zutaten für den Teig: 500 g Mehl, 40 g Hefe, 250 ml Milch, 80 g Butter, 70 g Zucker, ½ TL Salz, 1 Zitrone (Abrieb), 1 Ei

Für den Belag: 500 g Quark, 60 g Butter, 180 g Zucker, 2 Eigelbe, 30 g Speisestärke, 20 ml Rum, 2 Eiweiß, 250 g gemahlener Mohn, 100 g Zucker, 2 EL Semmelbrösel, 250 ml Milch, 200 g Pflaumenmus, 1 Eigelb zum Bestreichen, Butter für das Backblech, 200 g Aprikosenkonfitüre, 50 g gehobelte und geröstete Mandelkerne

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Den Teig ca. 15 Min. zugedeckt gehen lassen. Die Butter schmelzen und mit Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Ei verrühren. Zum Vorteig geben und davon einen lockeren, formbaren Hefeteig schlagen. Zugedeckt nochmals 25 Min. gehen lassen. Dann in ca. 50-Gramm-Stücke aufteilen. Zu einer Kugel formen und mit der Hand von innen nach außen flach drücken (10-12 cm Durchmesser), so dass ein wulstiger Rand entsteht. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Auf ein leicht eingefettetes Backblech legen und nur die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Den Quark mit der weichen Butter und der Hälfte des Zuckers glatt rühren. Eigelb, Speisestärke und Rum darunter rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den schnittfesten Eischnee unter die Quarkmasse ziehen. Mohn mit Zucker und Semmelbröseln mischen und mit der kochenden Milch übergießen. Durchrühren und nochmals aufkochen lassen. Quarkfüllung und Mohn mit einem Teelöffel abwechselnd in Form kleiner Häufchen auf den Kolatschen verteilen. In die Mitte jeweils einen Löffel Pflaumenmus geben. Noch etwas gehen lassen und dann bei 200° 20-25 Min. backen.

Die Kolatschen schmecken frisch besonders gut. Sollen sie einige Stunden frisch bleiben, kann man sie dünn mit Aprikosenmarmelade (Marmelade in einem Töpfchen mit etwas Wasser erhitzen und glatt rühren) bestreichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.