

Kolatschen - Koláče (Aus Tschechien)

250ml lauwarme Milch
1pck. Trockenhefe

zusammen mit
in eine Tasse geben und einige Minuten stehen
lassen. Dann wird aus

500g Mehl,
2EL Sojamehl,
75g Zucker,
80g Öl

und der Hefe ein Teig hergestellt. Er darf nicht
mehr an der Schüssel kleben. Der Teig soll
anschließend 1-2 Stunden gehen, bis sich die
Menge etwa verdoppelt hat.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas
Kreis von ca. 5cm Durchmesser ausstechen. Mit dem Boden des Glases in die Mitte
drücken, sodass ein schöner Rand entsteht. Die Kolatschen mit

Quark, Mohnfüllung oder Pflaumenmuss
Mandeln oder Rosinen

befüllen und mit
dekorieren.

Bei 180° ca. 10min. goldbraun backen.

Ergibt: 30 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 30min.

Gehzeit: 1-2 Stunden

Backzeit: Ca. 15min. bei 180°