

Kolatschen (Hefengebäck mit Pflaumen, Mohn und Streuseln)



$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	<u>Hefeteig:</u> 400 g 50 g 20 g 175 g 1 50 g 1 Pr.	Mehl Zucker Hefe Milch Ei Butter Salz	und in eine Rührschüssel geben. in (lauwarm) auflösen, zum Mehl geben. und (weich) mit ebenfalls zugeben und mit dem HRG 5 Min. verkneten. An einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
	<u>Quarkfüllung:</u> 250 g 1 EL 1 Päck. 1	Quark (40%) Zucker Vanillezucker Ei	verrühren.
	<u>Streusel:</u> 3 geh. EL 1 EL 1 MSP 1 Pr. 1 EL	Mehl Zucker Zimt Salz Butter	mit und und und in einer Schüssel mischen. schmelzen und zu den trockenen Zutaten geben.
	1 kleines Glas	Pflaumenmus	
	1 Päckchen	Mohn Back	(fertige Mohnmischung für Kuchen)
			Den Hefeteig zu einer Rolle formen und ca. 18 Stücke abschneiden. Diese zu Kugeln formen und dann zu Fladen flach drücken. Die Fladen auf Backbleche (mit Backpapier) legen und in die Mitte jeweils etwas Quarkfüllung, Pflaumenmus und Mohn geben. Die Streusel darauf verteilen. Die fertigen Kolatschen bei 175°C Umluft ca. 15 Min. goldbraun backen.