# Mohn-Kolatschen

Die selbst gemachten Mohn-Kolatschen sind eine Köstlichkeit. Ursprünglich kommt das süße Germgebäck Rezept aus Tschechien.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 100 ml | Milch |
| 1 Würfel | Germ |
| 3 EL | Zucker |
| 50 g | Butter |
| 3 Stk. | Eidotter |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone (Abrieb davon) |
| | Mehl (für die Arbeitsfläche) |
| | Staubzucker |

### Mohnfülle

| | |
|---|---|
| 150 ml | Milch |
| 2 EL | Zucker |
| 2 EL | Honig |
| 300 g | Mohn (gemahlen) |
| 1 Prise | Zimtpulver |

## Zubereitung

1. Für die **Mohn-Kolatschen** die Milch lauwarm erwärmen und die Germ darin auflösen. Mehl in

eine große Schüssel sieben, salzen und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch in die Mulde gießen und zirka 15 Minuten gehen lassen.

2. Butter mit dem Zucker vermengen und gut verrühren. Eidotter und Zitronenabrieb unter die Masse rühren. Mehl hinzugeben und kräftig durchkneten bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zirka 30 Minuten zugedeckt an einen warmen Platz gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Milch in einem Kochtopf zusammen mit dem Zucker, Honig, Zimtpulver und Mohn unter Rühren aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen, und mit dem Boden eines kleineren Glases Teigkreise drücken. Dadurch entsteht ein Rand und in der Mitte Platz für die Mohn-Fülle. Den Rand der Kolatschen mit Eiklar bepinseln, auf das Backblech legen und zirka 15 Minuten goldbraun backen. Die ausgekühlten Mohn-Kolatschen mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Außer mit Mohn lassen sich die Kolatschen auch mit einer Topfen- oder Powidl Füllung zubereiten.