

Watruschki

Die Watruschki sind eine Gebäckspezialität aus der osteuropäischen Küche. In dieser Variante wird das Rezept mit Buttermilch verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Sonne79

Zutaten

1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Rosinen (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Mohn (oder Krokant, zum Bestreuen)

Für den Teig

60 ml	Wasser (lauwarm)
1 Würfel	Germ (frisch)
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
60 g	Zucker
60 ml	Öl

150 ml Buttermilch
1 Stk. Zitronenschale

Für die Füllung

250 g Topfen
1 Stk. Eidotter
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
0.5 Stk. Zitronen (den Saft)

Zubereitung

1. Für die Watruschki das lauwarme Wasser in ein Gefäß füllen. Die Germ einbröseln und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Mehl in eine große Schüssel füllen. Germansatz, Ei, Salz, Öl, Zucker, Buttermilch und Zitronenschale zufügen. Die Zutaten gründlich durchkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf noch ein wenig Wasser oder Mehl mit einarbeiten. Die Schüssel abdecken und an warmer Stelle 45 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Das Ei trennen. Dotter mit Topfen, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker in eine Schüssel geben und sorgfältig durchrühren. Nach der Ruhezeit des Teigs die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig mit den Händen noch einmal kurz verkneten, erst zu einer Kugel, dann zu einer länglichen Rolle formen.
3. Von der Teigrolle gleichmäßig große Stücke abschneiden und diese wiederum zu Kugeln formen. Auf ein Stück Backpapier setzen, mit einem Baumwolltuch abdecken und noch einmal 15 Minuten ruhen lassen. Danach die Kugeln etwas flacher rollen, mittig eine runde Vertiefung drücken (geht sehr gut mit einem Trinkglasboden).
4. Den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze anheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Watruschki darauf setzen. Darauf achten, dass zwischen den einzelnen Teigportionen genügend Abstand bleibt (ggf. zweites Blech einsetzen).
5. In jede Mulde einen Esslöffel von der Füllung geben und Rosinen darauf streuen. Ein Ei trennen. Den Dotter verquirlen und die Teigländer damit bepinseln. Nach Belieben Mohn oder Krokant auf die Ränder streuen. Auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten lang backen.

Tipp

Man kann die Watruschki auch mit gehackten Haselnüssen, Walnüssen, Sonnenblumenkernen oder Sesam bestreuen.