

## Heidelbeer-Kolatschen

### Los geht's!

Der Sommer im Böhmerwald bedeutet eines: Heidelbeer-Kolatschen!

Bereiten Sie zunächst die Hefe für den Teig vor. Zucker in die lauwarml Milch geben und die Hefe zerbröseln, ca. 15 Minuten gehen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben, geschmolzene Butter, Eier und Hefefe hinzufügen. Einen glatten Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Quarkfüllung. Mischen Sie einfach Quark mit Zucker und Stärke. Dann Mehl, Zucker und Butter miteinander zu Streuseln kneten. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den aufgegangenen Teig in 12 gleich große Stücke teilen und mit bemehlten Händen daraus Fladen mit erhöhtem Rand von etwa 10 cm Durchmesser formen. Lege sie anschließend auf zwei Backbleche, damit sie um sich herum genügend Platz haben. Die Ränder mit Ei bestreichen und die Quarkfüllung darauf verteilen. Dann Heidelbeeren und zum Schluss mit Streusel streuen.

Ca 25-30 min backen. Wenn der Rand goldgelb ist, sind sie fertig!

Guten Appetit!

 Zutaten für 12 Personen

 Zeit: ca. 2 Stunden



### Zutaten:

- 20 g Zucker, 125 ml Milch
- 20 g Hefe
- 300g Mehl
- 70 g Butter(geschmolzen)
- 250 g Quark, 3EL Zucker, 1EL Stärke
- Handvoll Heidelbeeren
- Streusel: 80 g Mehl, 40g Zucker, 40g Butter

### Notizen:

---

---

---

### Hinweis

Bestreichen Sie die fertigen Kolatschen direkt nach dem Backen mit einer Mischung aus zerlassener Butter und Rum. Delikatesse!

### Wie hat's geschmeckt?

