Aufgetischt

Mikulovs Golatschen

Zutaten:

2 Germwürfel, 1/4 l warme Milch, 200 g Feinkristallzucker, 1 kg glattes Mehl, 1 Prise Salz, 4-6 verquirlte Dotter, 250 g zerlassene Butter, verquirltes Ei.

Fülle: 500 g Topfen, 100 g Feinkristallzucker, 2 Dotter, Rosinen; 1 Glas Powidl (mit etwas Rum verrührt).

Streusel: 125 g Butter und 1:1 so viel Staubzucker & glattes Mehl, dass die Masse zusammenhält.

Germ in 100 ml warme Milch einbröseln, mit etwas Zucker zu einem Dampfl rühren, mit Mehl bestauben; zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Mehl mit Zucker und Salz vermengen; übrige Milch mit Dottern, Dampfl und Butter beigeben. Teig 15 Min. durchkneten, bis er nicht mehr klebt; 1-2 Std. gehen lassen. Topfen mit Zucker, Dottern und Rosinen vermischen. Aus dem Teig mit einem Esslöffel Stücke abstechen. Jedes Stück auf einer bemehlten Fläche zu 1 dünnem Kreis (5 mm Ø) zurechtdrücken, mit Topfenmasse füllen, zu Golatschen verschließen; auf einem befetteten Blech aufgehen lassen (geschlossene Seite unten). Jeden Golatschen mit 2 Fingern in der Mitte auseinanderdrücken, etwas Powidl hineingeben; mit Streusel bestreuen. Golatschen mit Ei bepinseln, aufgehen lassen; bei 180° C goldbraun backen.