

**Aufgetischt zu Mittag**  
**Sonntag, 17. April 2016**



**Mikulovs Golatschen**  
**(Rezept von Jitka Plesz)**

**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

**Zubereitung:**

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 begeben. 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 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 auseinander drücken, etwas Powidl hineingeben; mit Streusel bestreuen. Golatschen mit Ei bepinseln, aufgehen lassen; bei 180° C goldbraun backen.

