

## „Unterwegs zwischen Baden-Württemberg und dem östlichen Europa“

Schüler und Schülerinnen der LG 8/1 haben am Wettbewerb des Landes Baden-Württemberg und dem Haus der Heimat mit dem Titel „Unterwegs zwischen Baden-Württemberg und dem östlichen Europa“ teilgenommen.

Die Schüler und Schülerinnen mussten verschiedene Fragen beantworten und haben aus dem Bereich „Kreativaufgaben“ Kolatschen gebacken. Kolatschen sind eine osteuropäische Gebäckspezialität.

Im Anschluss findet ihr einen der Siegerbeiträge. Die Schülerin Diman hat nicht nur Kolatschen gebacken, sondern hat auch dazu einen kleinen Back Blog erstellt.

### Food Blog Diman: Dimans Backwelt

Ich möchte euch in den nächsten Wochen mit auf eine Back-Reise durch die alte Donaumonarchie nehmen. Die Anregung für diese außergewöhnliche Backreise ist mir durch meinen Wien-Urlaub gekommen. Wien und die Mentalität der Wiener haben mich so fasziniert, dass ich mehr über diese wunderbare Stadt und ihre Geschichte kennenlernen wollte. Durch meine Streifzüge durch Wien bin ich auf die Kaiserin „Sissy“ und ihre Zeit gestoßen. Ich wollte einfach mehr über diese Zeit kennenlernen. Wir beginnen in Wien, über Böhmen, Ungarn, Kroatien, Slowenien und der Slowakei. Die von mir herausgesuchten Backrezepte sind teilweise traditionelle und neuinterpretierte Rezepte aus einer vergangenen Epoche.

In der heutigen Folge möchte ich euch die Kolatschen vorstellen, die es in unterschiedlichen Varianten gibt. Die Wiener Kolatschen werden euch begeistern und regen zum Nachbacken an.

#### Zutatenlisten

150 g weiche Butter  
60 g Puderzucker aus Zucker (ggf. Rohzucker)  
1 Prise Vanillezucker  
1 EL Zitronenschale (wenn möglich Bio)  
1 Prise Salz  
2 Eigelbe  
225 g Weizenmehl (Type 1050)  
4 EL rotes Johannisbeergelee

Die Butter in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Den Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eigelbe nach und nach dazugeben und unterrühren. Das Mehl in die Schüssel sieben und mit dem Handrührgerät unterarbeiten. Den fertigen Teig in ein sauberes Geschirrtuch oder in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank zum Ruhen legen.

Nach dem Herausnehmen des Teiges aus dem Kühlschrank den Teig in gleichgroße Kugeln formen.

Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit dem Stil eines Kochlöffels in die Mitte der Kugeln ein Loch hineindrücken. Das leicht erwärmte Johannisbeergelee in einen Spritzbeutel füllen und in die kleinen Mulden füllen. Die Kolatschen in den

vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) backen. Nach dem Herausnehmen abkühlen lassen.

Zu den Kolatschen passen die folgenden Getränke: ein kleiner oder großer Schwarzer, ein kleiner oder großer Brauner, ein Verlängerter, ein Kapuziner, ein Fiaker, einer Melange oder ein Einspanner, die typischen Wiener Kaffeespezialitäten. Versucht es einfach und ihr denkt, dass ihr die Kolatschen in Wien essen würdet.