

# Rezept „Potica“

## Rezept „Potica“ (Nusspotize)

### Teig:

500 g Mehl  
80 g Zucker  
40 g Butter  
30 g Hefe  
¼ l Milch  
3 Eigelb  
Salz  
abgeriebene Zitronenschale

### Füllung:

500 g geriebene Walnüsse  
100 g Zucker  
50 g Butter  
375 ml Milch  
150 g Zwiebackbrösel  
1 Tl Zimt  
2 El Rum  
Vanillezucker  
1 Ei zum Bestreichen  
Mandelblättchen

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mulde bröseln, 2 Tl Zucker darüber streuen und mit 5-6 El lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren, leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gute 20 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung die Milch mit dem Zucker, der Butter und dem Vanillezucker aufkochen. Die Nüsse und Zwiebackbrösel, Rum und Zimt hinzugeben, und gut verrühren. Anschließend abkühlen lassen.

Für den Teig in der erwärmten Milch die Butter schmelzen und zusammen mit dem Eigelb, dem restlichen Zucker, einer Prise Salz und der geriebenen Zitronenschale zum Vorteig geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Zugedeckt noch mal mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn der Teig sich deutlich vergrößert hat, nochmals durchkneten und anschließend zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung auf den Teig streichen. Nun den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen.

Eine große Kastenform buttern und mit Semmelbrösel austreuen.

Die Teigrolle in die Kuchenform legen und nochmal zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Man-



delblättchen bestreuen.

Anschließend bei 180 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

### Recipe: Potica

#### Dough:

500 g flour, 80 g sugar, 40 g butter, 30 g yeast, ¼ltr milk, 3 egg yolks, salt, grated lemon peel

#### Filling:

500 g grated walnuts, 100 g sugar, 50 g butter, 375 ml milk, 150 g rusk (broken up), 1 tsp cinnamon, 2 tbsp rum, vanilla sugar, 1 egg for brushing, almond flakes

*Pour flour into a bowl and form a mould in the centre. Crumble the yeast into the mould, sprinkle 2 tsp of sugar over it and combine with 5 to 6 tbsp of lukewarm milk into a preliminary dough; dust lightly with flour and cover; allow to rest in a warm place for a good 20 minutes.*

*For the filling, boil the milk with the sugar, butter and the vanilla sugar. Add the nuts and rusk crumbs, rum and cinnamon and combine well. Allow to cool. - For the dough, melt the butter in the heated milk and add jointly with the egg yolk, the remaining sugar, a pinch of salt and the grated lemon peel to the preliminary dough. Knead everything into a smooth dough.*

*Cover once again and allow to rest for a minimum 30 minutes in a warm place.*

*Once the dough has clearly doubled in size, knead again and then roll out into a rectangular. Spread the filling onto the dough. Now roll up the dough from both sides toward the centre.*

*Grease a large bread tin and line with bread crumbs. Place the roll of dough into the tin and cover again and allow to rest for a further 20 minutes. Brush with egg and sprinkle with almond flakes.*

*Pre-heat the oven to 180 °C and bake for 45 minutes in the centre of the oven.*