

Steirische Nusspotize

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Portionen: 1 Auflaufform

Zutaten für den Germteig:	Einheit
Weizenmehl (glatt)	250g
warme Milch	100ml
frische Germ	15g
Kristallzucker	40g
flüssige Butter	40g
Eidotter	2 Stück
Ei (M)	1 Stück
1 Prise Salz und ½ Pkg. Vanillezucker	
Für die Nussfülle:	
Marillenmarmelade	100g
geriebene Walnüsse	300g
Milch	125ml
Kristallzucker	50g
Honig	50g
½ Pkg. Vanillezucker, Zimt, 2cl Rum	



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Als erstes wird aus: Germ, Zucker, 5 Esslöffel der Milch und 3 Esslöffel Mehl ein Dampfl angerührt. Ca. 15 Minuten im warmen stehen lassen.
- 2) Für den Germteig die restliche Milch, flüssige Butter, Dotter Ei und Salz sowie den Vanillezucker dem Dampfl unterrühren und noch einmal zum „gehen“ 15 Minuten warm stehen lassen.
- 3) Nun das restliche Mehl unterrühren und auf der bemehlten Arbeitsfläche, gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 4) Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und noch einmal für mindestens 30 Minuten im warmen gehen lassen.
- 5) In der Zwischenzeit wird die Fülle zubereitet. Dafür Milch, Honig, Marmelade, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rum aufkochen.
- 6) Dann die Nüsse in den Topf zugeben und kurz mitkochen lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 7) Jetzt den Teig aus der Schüssel nehmen und noch einmal auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.
- 8) Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und bereitstellen. Das Backrohr auf 175°C vorheizen.
- 9) Im Anschluss zu einem Rechteck (der Länge der Form entsprechend) ausrollen und mit der Nussfülle bestreichen.
- 10) Den Teig von beiden Seiten zur Mitte einrollen und in die gefettete Auflaufform geben.
- 11) Im Backrohr bei (Ober-/Unterhitze 175°C – Heißluft 160°C) circa 60 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at