

## Slowenien - Potica

Die Postitze (sl. Potica) ist die Nummer eins unter dem traditionellen Festtagsgebäck in Slowenien! Es handelt sich um einen süßen Hefekuchen aus gerolltem Hefeteig, der mit verschiedenen Füllungen, wie Nüssen oder Mohn zubereitet werden kann. In diesem Rezept wird eine Walnussfüllung verwendet.

### Für den Hefeteig

- 1 Kg Mehl
- 30 g Hefe
- 3-4 Eigelb
- 300 ml lauwarme Milch
- 120 g Butter
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- Fett für die Backform

### Für die Füllung

- 600 – 700 g Walnüsse
- 200 g Honig
- 50 g Zucker
- 100 – 200 ml Milch
- 1 Ei
- Zimt
- Etwas Rum

### Zubereitung

Den Teig an einem warmen Ort zubereiten. Das Mehl mit einem Teelöffel Salz vermengen und die Hefe mit einem Teelöffel Zucker, 2 Esslöffeln Mehl und 50 ml lauwarmen Wasser oder Milch vermischen. An einem warmen Ort aufgehen lassen. In der Mitte des Mehls eine Kuhle bilden und die geschlagenen Eier, Hefe, geschmolzene Butter und Zucker hinzufügen. Während des Mischens nach und nach die lauwarme Milch unterrühren. 15 Minuten schlagen, bis sich Bläschen bilden und sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig mit Mehl bestreuen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen.



Slowenien - Potica (Bildrechte: Canva)

Für die Füllung zerkleinerte oder gemahlene Walnüsse mit gesüßter Milch überbrühen. Den Honig erhitzen, bis er flüssig ist. Zu den Walnüssen hinzufügen und Zimt untermischen. Die Füllung etwas abkühlen lassen, dann ein bis zwei Eier hinzufügen und glatt unterrühren. Den Teig ½ cm dick ausrollen und mit der noch warmen Füllung bestreichen. Fest zusammenrollen und in die Backform legen. Die Potica langsam aufgehen lassen. Im Backofen wird sie später noch etwas höher. Vor dem Backen die Potica mit verquirltem Ei bestreichen.

Eine Stunde bei 180 Grad backen, danach in der Backform noch 15 Minuten abkühlen lassen. Je nach Wunsch mit Zucker bestreuen.