

Potizza – slowenisches Dessert

Potizza (Potitze), das traditionelle Dessert, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Der Kuchen mit feiner Nussfülle wurde bereits im 16. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Obwohl sich damals nur reiche Leute die teuren Nüsse leisten konnten, verzichtete aber auch die arme Bevölkerung nicht auf das Dessert. Frei nach dem Motto „Not macht erfinderisch“ wurde die Teigrolle mit unterschiedlichsten Zutaten gefüllt. Man kennt mehr als 80 verschiedene Füllungen, zu den bekanntesten zählen Walnuss-, Estragon- Speckgrieben- und Mohn.

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 30 g Hefe
- 3-4 Eigelb
- 300 ml lauwarme Milch
- 120 g Butter
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Zucker
- Fett für die Backform

Für die Füllung:

- 600–700 g Walnüsse
- 200 g Honig
- 50 g Zucker
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- Zimt
- etwas Rum
- 1 Prise Puderzucker, zum Bestäuben



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 Wassers oder Milch vermischen. An einem warmen Ort aufgehen lassen. In der Mitte des Mehles eine Kuhle bilden und die geschlagenen Eier, Hefe, geschmolzene Butter und Zucker hinzufügen. Während des Rührens nach und nach die lauwarme Milch unterrühren. 15 Minuten schlagen bzw. bis sich Bläschen bilden und sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig mit Mehl bestreuen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort (sonnige Fensterbank) aufgehen lassen.

Für die Füllung wird zunächst der Honig erhitzt, bis er flüssig ist. Die zerkleinerten oder gemahlene Walnüsse mit Zucker gesüßter Milch übergießen. Den flüssigen Honig zu den Walnüssen hinzufügen und Zimt untermischen. Die Füllung etwas abkühlen lassen, dann ein Ei hinzufügen und glatt unterrühren.

Den Teig ½ cm dick ausrollen und mit der noch warmen Füllung bestreichen. Fest zusammenrollen und in die Backform legen. Den Kuchen langsam aufgehen lassen, im Backofen wird dieser noch etwas höher. Vor dem Backen die Potizza mit verquirltem Ei bestreichen.

Eine Stunde backen, danach in der Backform noch 15 Minuten abkühlen lassen.

Tipp:

Vor dem Servieren die Nussrolle mit Puderzucker bestreuen. Alternativ zu den Walnüssen können auch geriebene Haselnüsse verwendet werden. Potizza/Potica/ Potitze schmeckt auch pikant hervorragend. Statt der süßen Nussfülle kann die Teigrolle mit Quark, Kräutern und gebratenem Speck gefüllt werden.