Kakao-Potize

Die Kakao-Potize aus Germteig ist eine köstliche Mehlspeise. Mit diesem Rezept gelingt das süße Gebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Teig

125 ml	Milch
10 g	Germ (frische)
250 g	Mehl
35 g	Butter (weich)
2 EL	Zucker
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Ei

für die Füllung

200 g	Instant Kakao
125 g	Butter (kalt)

zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb

Zubereitung

1. Zuerst die Milch in einem Kochtopf lauwarm erwärmen, die Germ hinein bröseln, und bis zum Auflösen verrühren.

2. Das Mehl, Butter, Ei, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Milch zugeben und mit

dem Knethaken vermengen. Jetzt den Teig so lange kneten, bis er sich von der Rührschüssel löst.

3. Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Platz zirka eine halbe Stunde gehen lassen.

4. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig zirka 25x25 cm ausrollen.

5. Für die Fülle den Teig mit Instant-Kakao bestreuen und die klein geschnittene kalte Butter darauf verteilen.

6. Dein Teig aufrollen und in eine gefettete Kastenform (25 cm) legen. Zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

7. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die **Kakao-Potize** mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Ofen zirka 30-35 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Füllung für die Kakao-Potize je nach Belieben noch zusätzlich mit Rosinen verfeinern. Vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben.