Nusspotize aus Topfenteig

Die Nusspotize aus Topfenteig ist eine köstliche Alternative zum Original, wo die traditionelle Mehlspeise mit Germteig gebacken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

für den Teig

200 g	Topfen
3 EL	Milch
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
125 ml	Öl
75 g	Zucker
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

für die Nussfülle

300 g	Walnüsse (gemahlen)
3 EL	Honig
1 EL	Sauerrahm
2 EL	Rum
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Brösel
0.5 TL	Zimtpulver
1 Tasse	Kaffee

1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **Nusspotize aus Topfenteig** den Topfen mit der Milch in einer Rührschüssel verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und zusammen mit den Eiern, Öl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Backrohr auf 180°C vorheizen, und ein Backblech mit Backpapier ausbreiten.

2. Die gemahlene Walnüsse, Honig, Sauerrahm, Rum, Vanillezucker, Brösel, Zimt und Kaffee in eine weitere Schüssel vermischen und gut durchrühren.

3. Dein Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Nussmasse auftragen. Den ausgerollten Teig in der Mitte durchschneiden und beide Teile dünn zusammen rollen. Eidotter verquirlen und die Nusspotize damit bestreichen. In das Bachrohr schieben und zirka 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Nusspotize aus Topfentieg großzügig mit Staubzucker bestäuben.