

Nusspotize

Nicht nur Kinder lieben Nusspotize, auch Erwachsene können diesem Rezept aus Kärnten kaum widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g	Mehl (glattes)
100 ml	Milch (lauwarme)
15 g	Germ
40 g	Zucker
40 g	Butter (flüssige)
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitronenschale (geriebene)
1 EL	Butter (zum Ausstreichen der Form)
1 EL	Kristallzucker (zum Ausstreuen der Form)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Fülle

120 g	Marillenmarmelade
300 g	Walnüsse (gerieben)
125 ml	Milch
50 g	Zucker
50 g	Honig
2 cl	Rum

1 Prise Zimt
1 TL Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Nusspotize zuerst einen Dampf zubereiten: Hierfür die Germ mit etwas Zucker und Mehl und der Hälfte der Milch verrühren. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die Butter zerlassen und mit der restlichen Milch, dem Zucker, Ei und Eigelb, Salz, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale verrühren. Wenn sich das Volumen des Dampfes verdoppelt hat, die Milch-Mischung untermengen und alles zu einem glatten Teig kneten. Noch einmal zugedeckt gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Marillenmarmelade mit Milch, Zucker, Honig, Rum, Zimt und Vanillezucker in einem kleinen Topf verrühren und aufkochen lassen. Die Walnüsse reiben, unterrühren und kurz mitkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Backofen auf 175°C vorheizen.
4. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf zu einem großen Rechteck ausrollen. Gleichmäßig mit der Nussfülle bestreichen. Den Teig dann von beiden Seiten bis zur Mitte hin einrollen oder von einer Seite bis zur anderen aufrollen.
5. Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Kristallzucker bestreuen. Die Nusspotize in die Kastenform legen und dort noch einige Zeit gehen lassen. Nach Belieben mit flüssiger Butter bespinseln und im Ofen ca. 60 Minuten lang backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Zur Nusspotize steif geschlagenes Schlagobers servieren.