

Orehova Potica (Potica mit Walnussfüllung)

Teig: 75 g Zucker, 1 Würfel frische Hefe, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, 1 Teel Salz, 500 g Mehl, 2 Eigelbe, 1 Teel Vanilleextrakt, 30 ml Sonnenblumenöl, 1 Teel Rum, Schale 1 Zitrone, 65 g zerlassene Butter, 1 „zerkleppertes“ Eigelb zum Einpinseln

Walnussfüllung: 250 g gemahlene Walnüsse, 5 ml Rum, 50 g Zucker, 45 ml Creme double Aus der Hefe, 10 g des Zuckers und 60 ml Milch einen Hefeansatz herstellen. An einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Mehl mit Salz in eine Schüssel geben. Eine Vertiefung in der Mitte schaffen und den Hefeansatz dort hinein geben. Etwas Mehl darüber stäuben. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanilleextrakt, Öl, Rum und Zitronenschale aufschlagen. Restliche Milch und die Butter unterrühren. Die Mischung zum Mehl- Hefeansatz geben. Alles gut verkneten (erst mit dem Hefeansatz, dann mit dem Mehl). Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mit den Händen kneten bis der Teig weich und elastisch ist. Zurück in die Schüssel geben, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und 1 $\frac{1}{2}$ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
Für die Füllung aus Walnüssen, Zucker, Rum und Creme double eine Creme herstellen. Den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten und auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen. Die Walnusscreme auf dem Teig aufstreichen und aufrollen. In eine Kastenform oder auf ein Backblech legen. An einigen Stellen mit einer Stricknadel einstechen. Mit einem Tuch abdecken und noch einmal 1 $\frac{1}{2}$ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen mit dem Eigelb einpinseln und 40 – 50 Min goldbraun backen. Wenn er in der Kastenform gebacken wird, vor dem stürzen 15 Min in der Form abkühlen lassen.