



Potica – Hefekuchen mit Nussfüllung

Zeit gesamt
🕒 2h 40min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Milch	200 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	190 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	650 g
Schlagsahne	300 g
Haselnusskerne, gemahlen	400 g
Zimt	0.25 TL
Öl zum Einfetten	1 EL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform, Nudelholz

1. In einem Topf 200 ml Milch auf mittlerer Stufe lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarml Milch bröckeln, 1 EL Zucker zugeben und verrühren. Hefemilch im Topf zugedeckt kurz gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 80 g Zucker, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 2 Eiern und 650 g Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Inzwischen in einem Topf 300 ml Sahne auf mittlerer Stufe aufkochen. In einer Schüssel 400 g gemahlene Haselnüsse, 0,25 TL Zimt und 100 g Zucker vermengen. Heiße Sahne zugeben und glatt rühren. Für ca. 10 Min. abkühlen lassen. Anschließend 2 Eier unterheben.
3. Eine Auflaufform mit Öl einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. Nussfüllung auf dem Teig dünn verstreichen. Der Länge nach aufrollen und Teigrolle in die Auflaufform legen. Erneut zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und aufgegangene Potica darin ca. 60 Min. goldgelb backen. Ggf. nach 45 Min. mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
5. Fertige Potica aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Potica mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Schlage die Teigrolle einmal ein und setze sie vorsichtig auf einen flachen Teller. So kannst du sie einfacher in die Auflaufform gleiten lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	741 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	40 g