

Potitze

oder Putitze leitet sich aus dem slowenischen ab und heißt so viel wie "einwickeln".



In manchen Gegenden wird dieses Germgebäck auch Mohnwickler genannt!

Wer keinen Mohn mag kann das Ganze auch mit Nuß- oder Kürbiskernfülle zubereiten.

Ich liebe einfache Rezepte, die noch dazu eine optische Sensation werden können....bitte ausprobieren.

Wichtig ist auch noch der Mohn! Bitte keinen gemahlene kaufen, wenn möglich. Am besten zu Hause frisch mahlen. Ich verwende nur [Waldviertler Graumohn](#), den kann man auch Online bestellen!

Rezept:

- Zutaten

Teig:

500 g Mehl glatt 480
60 g Zucker
60 g Butter
25 g Germ
1/4 l Milch
1 Ei
1 Dotter
etwas Zitronenschale, Salz, Rum

Fülle:

300 g Mohn gemahlen
60 g Zucker
1 EL Honig
1/4 l Milch
Rosinen
Rum, Vanillezucker

Für die Fülle wird die Milch erhitzt und Zucker, Honig, Vanillezucker darin aufgelöst. Der gemahlene Mohn wird in die kochende Milch eingerührt bis das Ganze eindickt. Die in Rum getränkten Rosinen und etwas geriebene Zitronenschale dazu. Zum Auskühlen beiseite stellen!

Jetzt wird der Germ in etwas warmer Milch aufgelöst und in eine Grube im Mehl gegeben. Dort lässt man das Dampf an einem warmen Ort aufgehen. Wenn das Dampf tüchtig Blasen macht,

wird der Rest der Zutaten(Zimmertemperiert) dazugegeben und mindestens 5 Minuten durchgeknetet. Die Konsistenz des Teiges sollte locker weich sein. Nötigenfalls kann man mit etwas Mehl oder zusätzlicher Milch den Teig noch fester oder weicher machen!

Nach dem Kneten den Teig ca. 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort rasten lassen.

Danach auf einer bemehlten Fläche den Teig rechteckig ausrollen und komplett mit der lauwarmen Fülle bestreichen. Zusätzlich kann man noch Riebiselmarmelade draufstreichen - Geschmacksache!

Nun den Teig von den beiden längeren Seiten zur Mitte hin einrollen und in eine befettete Kuchen-Ringform geben, mit der offenen Seite nach oben!

- Alternativ kann man auch den Teig teilen und in zwei Kastenformen geben!

Jetzt noch mal ca. 20 Minuten an einem warmen zugfreien Ort aufgehen lassen. Dann bei ca. 180° C ca. 40 Minuten backen!

wenn einer den Mohn nicht mag hier die Nußfülle:



300g Weizenmehl, 100g Zucker, 100g Butter, 100g Mohn, 100g Rum, 100g Vanillezucker