



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

NUSSPOTIZE

Zutaten für eine Gugelhupfform mit 23 cm Durchmesser

Hefeteig

- 1/8 Liter Wasser
 - 15 Gramm Hefe
 - 250 Gramm Weizenmehl (Type 550)
 - 75 Gramm weiche Butter + etwas Butter für die Form
 - 90 Gramm Akazienhonig
 - 3 Eidotter
 - eine Prise Salz
 - etwas abgeriebene Zitronenschale
1. Wasser lauwarm erwärmen, die Hefe darin auflösen und mit einem Teil des Mehls zu einem weichen Dampfl abmischen
 2. restliches Mehl über das Dampfl streuen und warm stellen. Dazu habe ich den Backofen kurz auf 50°C ein- und wieder ausgeschaltet und die Schüssel mit dem Dampfl zugedeckt hineingestellt
 3. weiche Butter und Akazienhonig mit dem Handmixer schaumig rühren, dann die Dotter untermengen
 4. das reife Dampfl mit der Zitronenschale und dem Salz zur Butter-Dotter-Masse geben und den Teig ca. 15 Minuten mit der Küchenmaschine auf Stufe 2 rühren. Nicht erschrecken, der Teig ist sehr weich, lässt sich anschliessend aber dennoch gut verarbeiten
 5. Hefeteig ca 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Teig sollte ca. auf das Doppelte aufgehen

Walnussfüllung

- 150 Gramm fein gemahlene Walnüsse
 - 1/16 Liter Wasser (keine Milch!)
 - 15 Gramm weiche Butter
 - 3 Esslöffel Akazienhonig
 - 1 Esslöffel Strohrum, 60%
 - etwas abgeriebene Zitronenschale
 - 1/2 Teelöffel Zimt
 - 1 Messerspitze echte Vanille
 - optional: Rosinen
1. die Walnüsse in eine Pfanne geben und mit den restlichen Zutaten zuerst kalt zusammenrühren
 2. auf kleiner Flamme zum Kochen bringen
 3. die Masse sollte nicht zu weich, aber auch nicht zu fest sein, falls notwendig noch etwas Wasser dazugeben
 4. anschliessend etwas auskühlen lassen

Nusspotize

- den Hefeteig auf einer gut bemehlten Fläche zu einem Rechteck auseinanderziehen. Der Teig ist sehr, sehr weich, deshalb mit dem Mehl grosszügig sein!
- die lauwarme Walnussfüllung auf dem Heferechteck verteilen
- Teig zusammenrollen. Obwohl er so weich ist, klappt es gut, wenn man darauf achtet, dass auf der Arbeitsfläche genügend Mehl ist
- die Rolle in die gebutterte Gugelhupfform bugsieren. Am Besten rollt man die Rolle in der Form wie eine Schnecke auf
- Teig in der Form nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen
- rechtzeitig den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
- Nusspotize ca. 1 Stunde backen. Im Rezept ist die Backzeit mit 40 Minuten angegeben. Bei unserem Backofen ist das eindeutig zu wenig. Dann ist der Kuchen noch zu weich. Am Besten mit einer dünnen Stricknadel testen, ob die Nusspotize schon durch ist!
- Mit Staubzucker aus Rohr-Rohrzucker bestreuen

