

# Orehova Potica

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Springform (Ø 26 cm):

### Teig:

500 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
100 g Zucker  
1 dl Milch, lauwarm  
100 g Butter, weich  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
2 Eier

### Füllung:

400 g Nüsse, gerieben  
2 Stk. Äpfel, geraffelt  
2 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Zimt  
2 dl Milch  
70 g Rosinen  
1 Prise Nelkenpulver

### Garnitur:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Backblech befetten und einen Springformrand (26 cm Ø) daraufstellen.

## 2 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Trockenhefe gut untermischen. Zucker, Milch, Butter, Geriebene Zitronenschale, Vanille Zucker und Eier nach und nach hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

## 3 Füllung:

Nüsse, Äpfel, Geriebene Zitronenschale, Zimt, Nelkenpulver, Milch und Rosinen der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Den Teig zu einer Rolle formen und ca. 1 cm dick rechteckig ausrollen. Die Füllung aufstreichen und von unten nach oben längs einrollen. Die Teigrolle zu einer Schnecke drehen und auf das vorbereitete Backblech legen. Mit dem Springformrand (26 cm Ø) umstellen und an einem warmen Ort eine **halbe Stunde** gehen lassen.

Die Teigschnecke mit einem Spiess mehrmals einstechen.



Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

Das Blech in der unteren Ofenhälfte während ca. **40 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

④ **Garnitur:**

Nach dem Erkalten das Gebäck leicht mit etwas Puderzucker bestreuen.

