Diener

Die Küche

Potitze nach Kurt Singer

https://www.diener.cc/rezepte/potitze-nach-kurt-singer/

Rezept für den Teig:

- 1000 g Mehl W 700
- 140 g Butter
- 110 g Zucker
- 10 g Vanillinzucker
- 60 g Dotter (3)
- 50 g Ei ganz (1)
- 12 g Salz
- 70 g Hefe frisch
- 10 g Rum
- 20 g Trockenmilch
- 484 g Wasser (anstelle von Wasser und Trockenmilch geht auch Vollmilch)

Man kann, wenn man will, ein Dampfl machen, muss aber nicht. Ebenso ist es von Vorteil, mit der Butter und dem Zucker einen Abtrieb zu machen, aber man muss nicht.

Den Teig 2 x rasten lassen, dann ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Von 2 Seiten her gleichmäßig zusammenrollen und mit dem Schluss nach oben in die geschmierte Form geben.

Nicht zuviel gehen lassen und vor dem Backen mit einer Gabel oä. Stupfen, damit keine Hohlräume entstehen.

Walnussfülle:

- 900 g Walnüsse gerieben
- 100 g Haselnüsse gerieben
- 420 g Gelbzucker
- 70 g Honig
- 220 g Bröses
- 40 g Dotter
- 20 g Zimt

- 70 g Rum
- 560 g Vollmilch

Zubereitung: Milch mit Zucker aufkochen und über die restlichen Zutaten schütten und danach gut vermischen.

Die Fülle sollte einen Tag durchziehen können, sie schmeckt dann besser und bäckt auch besser.

Stollen

Früchtemischung:

- 275 g Rosinen
- 50 g Mandeln
- 125 g Orangeat
- 125 g Rum
- Vanille, Zitrone, Orange

Teig:

- 100 g Milch
- 50 g Hefe
- 500 g Mehl 480 glatt
- 50 g Marzipan
- 100 g Vollei
- 250 g Butter
- 10 g Salz
- Stollengewürz

600 g Butter zum Eintauchen, Kristallzucker, Puderzucker und Vanillezucker

1. Alle Zutaten der Früchtemischung mischen und über Nacht ziehen lassen.

2. Für den Teig die Hefe und den Honig in der Milch auflösen und mit Mehl zu einem lockeren Teig verkneten. Diesen Teig gehen lassen bis er an der Oberfläche Risse bekommt.

3. Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, Marzipan und Eiern vermengen, danach die Butter und die Gewürze langsam dazugeben. Diesen Teig lange weiterkneten (kann 15 min. dauern) bis er Blasen wirft.

4. Die Früchtemischung erst jetzt kurz unterkneten und den Teig 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.

5. Den Teig ausrollen, Stollen formen oder in Stollenformen geben und etwas gehen lassen.

6. Einschießen mit 190° C, aber sofort danach auf 175° C die Temperatur reduzieren. Nach 10 min. Backzeit die Stollen das 1. x mit Butter bestreichen, noch öfters wiederholen, und nach dem Backen in Butter tauchen und sofort mit Kristallzucker bestreuen, erst nach dem Auskühlen mit Vanillepuderzucker bestauben.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc