Brot & Gebäck

# Steirische Kernölpotize

**Gebäck**
Rezeptart

**100 Minuten**
Zubereitung

**mittel**
Schwierigkeit

30 Minuten Backzeit

## Zutaten für 12 Portionen

500 g Weizenmehl Type 480 Universal
7 g Salz
55 g Feinkristallzucker
60 g Butter (Raumtemperatur)
¾ Würfel frische Hefe
250 g Milch (lauwarm)
20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
20 g geschrotete Steirische Kürbiskerne

Fülle: 400 g grob geriebene Kürbiskerne, 150 g süße Brösel, 150 g Zucker, 5 g Zimt, 15 g Honig, 10 g Rum, 8 g Vanillezucker, 20 g Marillenmarmelade, 500 g Milch

## Zubereitung

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 10 Minuten lang kneten. Anschließend für 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. Zutaten für die Fülle gut vermischen und langsam erwärmen – falls nötig mit mehr Milch streichfähig machen.
2. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 300 g auswiegen, rundformen (schleifen) und nochmals zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. Mit einem Nudelholz den Teig zu einem Rechteck ausrollen (Länge der Backform), mit der Kürbiskernfülle bestreichen (ca. 250g Fülle pro Potize). Den bestrichenen Teig nun von beiden Seiten gleichmäßig einrollen. Ruhig mit etwas Druck damit am Ende keine Luftlöcher entstehen.
4. Die gefüllte Potize anschließend in eine befettete Backform geben an einem warmen Ort gut aufgehen lassen (gegebenenfalls im Backrohr bei 40 °C). Die Oberfläche immer ganz leicht befeuchten damit der Teig nicht austrocknet. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 185 °C Heißluft vorheizen.
5. Aufgegangene Potize mit einer Gabel mehrere male gut einstechen, mit Wasser besprühen und ca. ein halbe Stunde lang backen.
6. Die fertig gebackene Potize sofort aus der Form geben und VERKEHRT mindestens 30 Minuten auskühlen lassen (dadurch kann das "Hohl" sein vermieden werden).

Knetzeit: 3 Minuten langsam / 7 Minuten etwas intensiver / Gesamt 10 Minuten
Teigruhe nach dem Kneten: 30 Minuten
Teiggewicht / Stk: 300 g
Backzeit: ca. 28 – 30 Minuten / 185 °C Heißluft

**Rezept von Der Backprofi Christian Ofner / Foto: Kurt Elmleitner**