

ESSEN UND TRINKEN

Potica – Slowenische Walnuss-Rolle

Vorbereitungszeit: 1 Stunde (inkl. Gehen des Hefeteiges), Backzeit: 1 Stunde

Zutaten für den Teig: 600 g Mehl, 30 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe, 200–300 ml Milch, 50 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, 120 g Butter, 3 Eigelbe, 1 Teelöffel Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale. Zutaten für die Füllung: 500 g gemahlene Walnüsse, 200 ml Milch oder Sahne, 120 g Zucker, 3 Eiweiß, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale

Zubereitung: Die frische Hefe mit 1 TL Zucker vermischen, 1 Teelöffel Mehl und 50 ml warme Milch einrühren und gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. Dann das Mehl, die geriebene Zitrone und den Vanillezucker in eine Schüssel geben, die vorbereitete Hefe (oder die Trockenhefe) dazugeben. Zucker, Butter, Salz und Eigelb zugeben, langsam die angewärmte Milch dazu, alles verrühren und den Teig so lange kneten, bis er nicht mehr klebt, aber doch noch recht fest ist. Teig abdecken und an einem warmen Platz gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Die warme Milch oder Sahne über Nüsse und Zucker geben (einen Teil der Nüsse für später aufheben). Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen, bis es steif ist. Den Eischnee mit der Nussmasse mischen. Die Füllung sollte relativ fest sein, so dass sie sich gerade noch auf dem Teig verteilen lässt. Falls sie doch zu flüssig geraten ist, einfach Semmelbrösel darunter mischen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, die Füllung darauf verteilen und großzügig mit den restlichen Walnüssen bestreuen. Vorsichtig den gefüllten Teig aufrollen und in eine gebutterte Backform legen. Es kann mal passieren, dass sich die Rolle nicht so einfach aufnehmen und in die Form geben lässt. Es ist gar nicht schlimm, wenn sie etwas verunglückt, dem Geschmack tut das keinen Abbruch!

Noch einmal an einem warmen Platz gehen lassen.

Direkt vor dem Einschieben in den Backofen, den Teig mit einer Gabel einstechen und mit Milch bestreichen. Bei 180°C eine Stunde backen. Mit einem Spieß einstechen, um zu testen, ob der Kuchen fertig ist oder noch weiter backen sollte. Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann auf eine Platte geben. Wenn er ganz erkaltet ist, mit Puderzucker bestäuben.

Eine andere Füllung mit Estragon schmeckt ungewöhnlich, aber sehr köstlich. Probiert doch mal:

200 g Creme double mit 200 g Zucker und 1 TL Vanilleextrakt erhitzen. 30 g Vanille-Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Wenn die Creme lauwarm ist, 100 g flüssige Butter und 2 Eier unterrühren. Den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten und auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und mit 150 g gehacktem Estragon und Bröseln aus 100 g Löffelbiskuit bestreuen. Die Creme darauf streichen (Creme und Teig sollten die gleiche Temperatur haben).



Lebkuchenherzen oder Herzplätzchen

Einen Lebkuchenteig oder Butterplätzchenteig herstellen, in Herzform ausstechen und mit den Kindern backen und verzieren.

Slowenischer Kartoffelauflauf mit Hackbällchen

Wie dieses Gericht zubereitet wird, zeigt Lukas, dessen Oma aus Slowenien stammt. Es ist sein Lieblingsrezept. Die Zubereitung ist turbulent, es kommt zu einer Mehlschlacht ... guckt selbst unter:

<https://www.kindernetz.de/schmecksplosion/rezeptwelt/krompir/-/id=296140/nid=296140/did=414798/ampp16/index.html>

Außerdem passen Honigbrot, Marillenknödel und Milchsuppe (das Rezept dafür findet sich bei www.kinderweltreise.de, bei den Internet-Links auf Seite 20 mehr dazu) sowie Apfelsaft und Mineralwasser.

