



Maritozzi mit cremiger Sahnefüllung



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Geh- + 2x 14 Min. Backzeit

pro Portion: 1527 kJ, 365 kcal, 48 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 17 g Fett, 80 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Wenn du von Hefengebäck und Milchbrötchen nicht genug bekommen kannst, dann sind unsere italienischen Maritozzi genau das richtige für dich! Ein fluffiger Hefeteig trifft auf eine cremige Sahnefüllung. Für die Maritozzi, die im alten Rom auch als Liebesbotschaft verschenkt wurden, wird zunächst ein fluffiger Hefeteig mit Honig gemacht. Nach dem Backen wird dann ein Schlitz in die Maritozzi geschnitten, damit wir Platz für unsere cremige Sahnefüllung haben. Die Milchbrötchen mit dem Namen Maritozzi, die vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäubt werden, sehen wunderschön aus und sind die perfekt für alle Naschkatzen. Viel Spaß beim Genießen. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Für die Brötchen das Mehl, die Hefe und den Zucker in einer Schüssel vermengen und in einem kleinen Top das Wasser, die Milch und die Butter erwärmen, bis die Mischung lauwarm ist. Jetzt kannst du die flüssigen Zutaten mit dem Ei und dem Honig zur Mehlmischung geben und mit dem Knethaken eines Handrührgerätes einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen. Wenn der Teig zu klebrig ist, gibst du nach und nach etwas mehr Mehl dazu. Dann den Abrieb einer Zitrone zusammen mit dem Salz zum Teig geben und diesen anschließend mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Jetzt den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel mit ein wenig Öl legen. Mit Frischhaltefolie und einem Geschirrtuch abdecken. Für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Step 2:

Nach der Gehzeit kannst du den Teig aus der Schüssel holen und ca. 80 g große Teiglinge portionieren. Jetzt bereitest du zwei Backbleche mit Backpapier vor. Dann rollst du mit beiden Händen jeden Teigling zu einer runden Kugel. Die Oberfläche sollte schön glatt sein. Jetzt die Milchbrötchen noch einmal für ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Step 3:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun das Ei mit der Milch verquirlen, einen Teil der Maritozzi auf das erste Blech legen, mit der Ei-Milchmischung bepinseln und für ca. 12-14 Minuten backen. Nun das zweite Blech belegen und die Maritozzi bepinseln und abbacken. Nach dem Backen die Milchbrötchen abkühlen lassen.

Step 4:

Im letzten Schritt kannst du für die Füllung die Schlagsahne mit dem Handmixer zusammen mit Puderzucker und Sahnesteif steifschlagen. Dann füllst du die Sahne in einen Spritzbeutel. Jetzt kannst du die Brötchen mit einem kleinen Sägemesser vorsichtig an der Oberfläche schräg von rechts und links einschneiden, sodass man ein längliches Dreieck als Abschnitt hat. Dann kleine Zipfel mit der Sahne einfüllen. Zum Schluss die Maritozzi mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

Für den Hefeteig:

500 g	Weizenmehl, Type 550
1 Pck.	Trockenhefe
80 g	Zucker
125 ml	Wasser
60 g	weiche Butter
1	Ei (Gr. M)
2 EL	Honig
1 Prise	Salz
1	Zitrone

Zum Bestreichen:

1	Ei (Gr. M)
1-2 EL	Milch

Für die Sahnefüllung:

400 ml	kalte Schlagsahne
60 g	Puderzucker
1 Pck.	Sahnesteif

Sonstiges:

Puderzucker zum Bestreuen
Öl zum Einfetten
Handrührgerät mit Knethaken
Frischhaltefolie
Geschirrtuch
Backpapier
Spritzbeutel

