



# Maritzoszi mit Bourbon-Vanillecreme

🕒 140–160 Min   

## Zubereitung

- 1 Zuerst 60 g Mehl, Germ und 80 ml Milch in einer Schüssel vermengen. Dies zehn Minuten ruhen lassen. Das restliche Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in eine große Schüssel geben und vermischen. Dann die Germmischung, die verquirlten Eier und die restliche Milch hinzugeben und zu einem weichen und glatten Teig kneten (etwa fünf Minuten kneten).
- 2 Danach die Butter klein schneiden und nach und nach unter Kneten zum Teig geben. Nach der Zugabe der gesamten Butter den Teig weitere sieben Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine eingefettete Schüssel geben. Mit Folie abdecken und bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen oder bis sich die Größe verdoppelt hat.
- 3 Dann das Backblech mit Backpapier auslegen. Den aufgegangenen Teig kneten und in acht Stücke teilen. Jedes Teil zu einer Kugel formen und auf ein Backblech legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Gebäck mit verquirltem Ei bestreichen und für 18-20 Minuten in den Ofen schieben oder bis es goldbraun ist. Auf einen Gitterrost geben und abkühlen lassen.
- 5 Für die Füllung die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Schlagobers in eine Schüssel gießen, Vanillemark dazugeben und unter das Schlagobers mischen. Das Gebäck diagonal durchschneiden, so dass in der Mitte ein V entsteht. Diesen Teil herausnehmen und die Schlagobersfüllung in dem Loch verteilen. Zum Schluss die Maritzoszes mit Staubzucker bestreuen und servieren.

## Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig:

350 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Pkg.	Trockengerst (7g)
120 ml	Warme Milch
80 g	Weiche Butter
1 Stk.	Ei zum Bestreichen
0.5 TL	♦ Meersalz jodiert fein
1 TL	♦ Zitronenschalen geschnitten
1 Pkg.	♦ Vanillezucker Bourbon

Für die Füllung:

250 ml	Schlagobers
1 Pkg.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
	Staubzucker zum Bestreuen

