



Maritzoszi mit Bourbon-Vanillecreme

🕒 140–160 Min   

Zubereitung

Zutaten 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig:

350 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Pkg.	Trockenhefe (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	Schlagsahne
1 Pkg.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
	Puderzucker zum Bestreuen

- 1 Zuerst 60 g Mehl, Hefe 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 Hefemischung, 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. Schlagsahne in eine Schüssel gießen, Vanillemark dazugeben und unter die Schlagsahne mischen. Das Gebäck diagonal durchschneiden, so dass in der Mitte ein V entsteht. Diesen Teil herausnehmen und die Schlagsahnefüllung in dem Loch verteilen. Zum Schluss die Maritzoszes mit Puderzucker bestreuen und servieren.

