



## Benötigte Zutaten

Für den Hefeteig

450 g	Mehl
1 Pkg.	Trockengerm
80 g	Zucker
125 ml	Wasser
125 ml	Premium Alpenmilch
60 g	Premium Teebutter (weich in Würfeln)
1	Ei
2 EL	Honig (flüssig)
1 Prise	Salz
	Zitronen/Orangen-Abrieb

Zum Bestreichen

1	Ei (Größe M) verquirlt mit ganz wenig Milch
---	--

## Maritozzi – mit Ring für den Antrag

„Was du heute kannst besorgen“: Falls Sie am Valentinstag noch schnell einen Antrag machen wollen, hat Fernsehköchin Iris Köck das perfekte Rezept dazu: In Italien werden am 14. Februar Maritozzi verschenkt.

### Anleitung

#### Für die Milchbrötchen

1. Mehl, Germ und Zucker in der Rührschüssel vermengen.
2. Wasser, Milch und weiche Butterstücke in einem kleinen Topf auf dem Herd ganz langsam erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
3. Die flüssigen Zutaten plus Ei und Honig zum Mehl geben und zu einem elastischen Teig kneten.
4. Zum Schluss noch Zitrone-/Orangenschale einarbeiten und den Teig gut eine Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.
5. Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und portionieren – jeder Teigling sollte ca. 68-70g wiegen.
6. Teiglinge schleifen und nochmal gut 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
7. Ein Ei mit etwas Milch verquirlen. Die Maritozzis damit bestreichen und ca. 12 bis 14 Minuten backen. Sie sollten schön gebräunt sein und sich – wenn man anklopft – hohl anhören.

#### Für die Füllung

8. Die sehr kalte Schlagsahne mit Puderzucker, Sahnesteif und (falls vorhanden) mit pürierten Beeren aufschlagen.
9. Die Brötchen mit einem scharfen Sägemesser vorsichtig halbieren, jedoch



Für die Füllung

500 ml **Premium Schlagobers**

140 g Staubzucker

1 Pkg. Sahnesteif (optional)

Beeren tiefgekühlt  
(optional)

Staubzucker zum  
Verzieren

nicht ganz durchschneiden. Sie sollten sich schön aufklappen lassen. Dann großzügig Sahne einfüllen.

10. Vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**