



Maritozzi

Maritozzi ist ein süßes Gebäck, welches in der Region Latium meistens als Frühstück in der Bar angeboten wird.

In unseren Breitengraden sind süße Gebäcke zum Frühstück etwas weniger verbreitet.

Persönlich esse ich solche Gebäcke eher als Nachspeise/Dessert als dass ich sie bereits zum Frühstück essen würde.

Ob so oder so, ich kann euch raten, das Gebäck auszuprobieren.

Was bedeutete überhaupt Maritozzo und wie kam dieses Gebäck zu seinem Namen? Da stecken ganz viele Geschichten dahinter.

Es heisst, dass früher der Verlobte am ersten Freitag im März seiner Angebeteten ein süßes Gebäck geschenkt hat. In seinem weichen Herz befand sich ein goldener Ring. So sagt man, dass die Angebetete ihren Zukünftigen liebevoll «Maritozzo» nannte.

Eine andere Geschichte besagt, dass die heiratsfähigen Damen dem schönsten Jungen des Dorfes dieses süße Gebäck anboten. Der Angepriesene heiratete dann seine Herzdame.

Keine Ahnung was dahinter steckt, Fakt ist, dass dieses Gebäck eine Sünde wert ist und

gerade die Bezeichnung des Gebäckes Maritozzo (Verkleinerungsform von Ehemann) zum Valentinstag passt.

Auch was das Rezept anbelangt gibt es verschiedene Varianten. Das Originalrezept würde Rosinen und Pinienkernen vorsehen. Ich habe meine Variante etwas abgeändert.

Die Maritozzi werden normalerweise nur mit Sahne gefüllt. Meine Variante hat zudem eine cremige Überraschung in der Mitte des Gebäckes.

Wie habt ihr es so mit dem Valentinstag? Feiert ihr ihn als Tag der Liebe oder findet ihr, dass es reine Geldmacherei sei?

Ich persönlich pusche den Tag nicht wirklich, doch ein süßes Gebäck oder eine Liebesbotschaft hat noch nie geschadet. Ob zum Valentinstag oder einfach so.

Zutaten für 6 à ca. 80 g

Vorteig

60 g Wasser

10 g Frischhefe

125 g Weissmehl

Hauptteig

150 g Weissmehl

10 g Honig

30 g Zucker

1 ganzes Ei

1 Eigelb

40 g weiche Butter

4 g Salz

Vanillipaste oder ausgekratzte Vanilleschote /Zitronenabrieb

Vorteig

1 Eigelb und etwas Sahne für den Anstrich vor dem Backen

Für die Füllung

1 Portion Vanillecreme ([Rezept ist auf meiner Seite zu finden](#))

200 ml Rahm/Sahne

Wasser und 3 EL Zucker für den Anstrich nach dem Backen

Zubereitung

Wer die Maritozzi nebst dem Rahm (Sahne) auch mit einer Vanillecreme bereichern möchte, sollte die Creme gleich zum Anfang zubereiten. So kann sie während dem der Teig geht, erkalten. Noch besser ist es, wenn ihr die Creme am Vorabend zubereitet. So ist sie komplett kalt.

Vorteig

Wasser für den Vorteig sollte ca. 24°Grad warm sein (handwarm). Wasser, Hefe und Mehl in eine Schüssel geben und vermischen. Vorteig an einem warmen Ort während 30 Minuten ruhen lassen.

Nach den 30 Minuten alle weiteren Zutaten inkl. Vorteig in die Schüssel der Küchenmaschine geben und gut kneten. Es sollte ein elastischer Teig entstehen. Teig bis zum Verdoppeln (ca. 2 – 3 Stunden) an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn der Teig um das Doppelte aufgegangen ist, kann er portioniert werden.

Teigkugeln à 80 g Abstechen. Die Teigkugeln rund wirken und danach ihnen eine leicht längliche Form geben.



Auf ein Blech mit Backpapier geben und nochmals zudecken. Während weitere 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 180°Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb und Rahm (Sahne) verquirlen und die aufgegangenen Teiglinge damit bestreichen.

In den warmen Ofen schieben und während ca. 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Werden die Maritzzi gleich gefüllt, bekommen sie nach dem Backen einen weiteren Anstrich bestehend aus Wasser und Zucker. So haben sie einen wunderbaren Glanz. Möchte man die Maritzzi noch nicht füllen, der Anstrich erst kurz davor machen. Nicht gefüllte Maritzzi lassen sich in einem Plastikbeutel während 2 – 3 Tage konservieren.

Fertigstellung

Eine Tasse Wasser aufkochen und den Zucker darin auflösen. Die gebackenen Maritzzi damit bestreichen.

Rahm (Sahne) steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben. Ebenfalls die Vanillecreme in einen Spritzbeutel geben.



Maritzzi einschneiden, dass wie eine Tasche entsteht. Achtung, sie dürfen nicht durchgeschnitten werden.

Zuerst etwas Vanillecreme in den Maritzo spritzen und danach mit Rahm (Sahne). Die Sahne wird mit Hilfe eines Messerrückens glattgestrichen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Lasst es euch schmecken.

Happy Valentinstag – auguri a tutti gl'innamorati. E Viva l'amore.

