Ölz Rosinen Brötchen "Maritozzi" gefüllt mit Vanillecreme

Italienischer Genuss trifft auf flaumige Süße – cremig, zart & unwiderstehlich.

Zutaten
4 Ölz Rosinen Brötchen
250 ml Schlagsahne
1 Packung Sahnesteif
1 EL Staubzucker
½ TL Vanilleextrakt
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit
15 min

1. Brötchen vorbereiten:
Ölz Rosinen Brötchen längs einschneiden – nicht ganz durchschneiden, sodass sie wie kleine Taschen geöffnet werden können.

2. Creme schlagen:
Schlagobers kurz aufschlagen, Sahnesteif einrieseln lassen und gemeinsam mit Staubzucker und Vanille steif schlagen.

3. Füllen:
Die Creme in einen Dressiersack füllen und großzügig in die eingeschnittenen Brötchen spritzen. Mit einer Palette glattstreichen, sodass die typische Maritozzi-Form entsteht.

4. Verfeinern:
Optional mit etwas Staubzucker bestreuen und gekühlt servieren.