



# Ölz Rosinen Brötchen "Maritozzi" gefüllt mit Vanillecreme

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



## Zutaten

4 Ölz Rosinen Brötchen  
250 ml Schlagobers  
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.