

Rezept

Sfogliatelle

Ein Rezept von Sfogliatelle, am 23.04.2024

Zutaten

Für den Teig

400 g Mehl	1 TL Salz
2 EL Zucker	20 ml Wasser
5 TL Öl	200 g Butter

Für die Füllung

30 ml Milch	1/2 TL Salz
1 Vanilleschote	1/2 TL Zimt
50 g Hartweizengrieß	80 g Zucker
250 g Ricotta	1 Ei
80 g Trocken-Aprikosen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 208 kcal

Zubereitung

Der Strudelteig

1. Mehl, 1 TL Salz und 2 EL Zucker in eine Schüssel geben und vermengen. Wasser und Öl hinzugeben und zu einem elastischen Teig kneten.
2. Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen.
3. Danach den Teig in 8 Portionen teilen. Eine Portion nehmen und zu einem gleichmäßigen Teigstreifen ausrollen. Diesen mit Butter bestreichen und über die kurze Seite eng zusammenrollen. Rolle zur Seite legen.
4. Mit der nächsten Portion genau so verfahren. Vor dem Einrollen wird allerdings die bereits fertige Rolle mit eingerollt. So mit allen Portionen verfahren bis eine dicke Rolle entstanden ist. Diese dann in Frischhaltefolie einpacken und für 6 Std. in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung

5. Vanilleschote aufschneiden und das Mark in die Milch geben und zusammen mit Salz und Zimt aufkochen lassen. Den Grieß einrühren und bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten einkochen lassen. Zucker in den Brei einrühren und weitere 2 Minuten köcheln lassen.

6. Aprikosen kleine stücke schneiden und mit Ricotta und Ei zum Brei geben. Das Ganze für mindestens 5 Stunden kalt stellen.
-

Sfogliatelle formen und füllen

7. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
-
8. Die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 1cm Scheiben abschneiden. Die buttrigen Teiglagen ermöglichen es jede Scheibe zu einem Hütchen zu drücken. Am besten geht das mit beiden Daumen. Das hintere Ende etwas dicht drücken. Danach kann etwas von der Grießceme eingefüllt werden. Besonders einfach geht das mit einem Spritzbeutel.
-
9. Die Sfogliatelle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und mit Puderzucker garnieren.