

## Süße Calzone mit Schokoladen-Marshmallow-Füllung

VORBEREITEN

100  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für den Teig

240 ml lauwarmes Wasser  
2 Esslöffel Honig  
2 1/4 Teelöffel Trockenhefe  
240 g Vollkornmehl  
130 g Weizenmehl  
1 Teelöffel Zimt  
1 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Teelöffel Salz  
2 Esslöffel Butter

#### Für die Füllung

2 Tafeln Schokolade  
12 Marshmallows

Wie jetzt? Süße Calzone? Oh ja! Und was für Eine - gefüllt mit schmelzender Schokolade und zuckrigen Marshmallows sind diese kleinen Taschen genau das, was du bei süßen Gelüsten brauchst. Obendrein werden sie mit einer Glasur aus geschmolzener Butter bepinselt. Süße Vollendung in Perfektion!

- 1 -

Für den Teig Wasser mit Hefe und Honig vermischen, 10 Minuten ruhen lassen, bis sich kleine Blasen bilden.

- 2 -

180 g Vollkornmehl, Weizenmehl, Zimt, Salz und Olivenöl zur Hefemischung geben und zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 10 Minuten kneten und restliches Vollkornmehl einarbeiten. Zu einer Kugel formen und in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

- 3 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Teig in 6 Stücke teilen und zu ca. 15 cm großen Fladen ausrollen.

- 5 -

Marshmallows flach drücken. Je eine Teighälfte mit 2 Stücken Schokolade und mit 2 Marshmallows belegen, mit 2 weiteren Stücken Schokolade abschließen. Freie Teighälfte über die Füllung falten und Ränder mit einer Gabel festdrücken.

- 6 -

Butter schmelzen. Calzoni mit geschmolzener Butter einstreichen, in der Mitte einschneiden und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.