

Franzbrötchen

Die Franzbrötchen werden meistens aus Plunderteig hergestellt. Dieser muss aufwändig gefaltet, ausgerollt, gedreht und wieder gefaltet werden. Das haben wir uns bei dem Rezept gespart. Die Originale gibt es in Hamburg.

Zutaten

Teig

500g Mehl
1 Pkg. Trockenhefe
80g Zucker
3dl Milch, lauwarm
60g Butter, weich
1 Ei

Füllung

80g Butter, weich
100g Zucker
3 TL Zimt
1 EL Kakaopulver

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 1 Stunde gehen lassen
+ 20 Minuten backen

1 Mehl, Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Butter und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1–1,5 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Für die Füllung alle Zutaten zu einer cremigen Masse mixen.

3 Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 50×30 cm auswalen. Gleichmässig mit der Füllung bestreichen und von der Längsseite her eng aufrollen, in 4 cm breite Streifen schneiden und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Stiel eines Kochlöffels mittig in die Rollen drücken. Dadurch tritt die Schneckenform seitlich aus den Rollen heraus und die bekannte Franzbrötchenform entsteht.

4 Die Franzbrötchen nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Im Backofen bei zirka 170°C für etwa 20 Minuten backen.

Tipp

Bevor die Franzbrötchen in den Ofen wandern, noch einmal mit Butterflöckchen, Zimt und Zucker bestreuen – das sorgt für eine feine Caramelnote.

