

Franzbrötchen

etwa 8 Stück

Teig:

300 g Mehl (Typ 550)
30 g frische Hefe
40 g Butter
120 ml Milch
1 Ei
40 g Zucker
0,2 TL Salz
100 g Butter (kalt)

Füllung:

1 TL Zimt
75 g Zucker
1 EL Butter
1 Eigelb

So geht's:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, die Hefe darüber bröseln und den Zucker zugeben. Die Butter schmelzen und mit der Milch und dem Ei verrühren. Zu den trockenen Zutaten geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 1 Min. kneten, dann das Salz zugeben und für 5-10 Min. weiter kneten. Sollte der Teig sehr klebrig sein, ggf. etwas Mehl dazugeben. Abgedeckt für ca. 30 Min. gehen lassen.

Den Teig fingerdick zu einem Rechteck ausrollen. Die kalte Butter in feine Scheiben schneiden und mit etwas Rand gleichmäßig auf der Hälfte des Teiges auflegen. Die freie Hälfte des Teiges darüber schlagen und am Rand festdrücken. Nun wieder zur doppelten Größe ausrollen. Von der schmalen Seite auf 2/3 einklappen und das andere Drittel darüber schlagen (einfache Tour). Den Teig im Kühlschrank für 30 Min. kühl stellen.

Für die Füllung den Zimt mit dem Zucker mischen, die Butter schmelzen und beides bereitstellen. Den Teig auf eine Größe von 45 x 30 cm ausrollen und mit Butter bestreichen. Den Zimtzucker aufstreuen. Von der langen Seite aufrollen und trapezförmige Stücke abschneiden.

Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Kochlöffel tief eindrücken. So stellt sich die gerollte Seite auf und die typische Franzbrötchen-Optik entsteht. Abgedeckt für weitere 20 Min. gehen lassen.

Kurz vor dem Backen mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 °C (Umluft) ca. 18 Min. backen.

