

Franzbrötchen

Arbeitszeit : 40 min.

Backen : 15 min.

Ruhen : 40 min.

Zutaten für 12 Stück

Für den Hefeteig:

275 ml	Milch
70 g	Butter
500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

100 g	Butter
100 g	Zucker
3 Teelöffel	Zimt
	Etwas Mehl für die Teig Verarbeitung
2 Esslöffel	Milch zum Bestreichen

1.Schritt

(275 ml Milch, 70 g Butter)

Für den Teig in einem Topf mit der Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

2.Schritt

(500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 70 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz)

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe darüber bröseln. Übrige Zutaten dazu geben und mit der Milch-Buttermischung verrühren. Mit den Knethaken etwa 5 Minuten zu einem Teig verkneten. Teig zudecken an einem warmen Ort, etwa 30 Minuten gehen lassen oder solange, bis er sich deutlich vergrößert hat. Ofen auf **180 Grad (Umluft:160 Grad)** vorheizen.

3.Schritt

(100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 3 TL Zimt, etwas Mehl zur Teig Verarbeitung)

Für die Füllung Butter mit Zucker und Zimt verrühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (60x28) ausrollen. Die Füllung darauf verstreichen. Über die

lange Seite fest aufrollen (je fester, desto schöner und kleiner sind die Franzbrötchen zum Schluss).

4.Schritt

Mit einem Messer oder einer Teigkarte Stücke abscheiden die eine leichte Trapez Form haben, also immer etwas schräg abscheiden, dann das Messer drehen und wieder schräg abschneiden.

5.Schritt

Teig Stücke mit der längeren Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Mit dem Stiel nach unten drücken, sodass sich die aufgewickelten Seiten nach oben drehen.

6.Schritt

(2 EL Milch zum Bestreichen)

Franzbrötchen mit etwas Abstand auf ein Backpapier belegtes Blech legen und weitere 10 Minuten gehen lassen. Brötchen mit Milch bestreichen und dann auf mittlere Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen. Vom Blech herunternehmen und abkühlen lassen oder warm genießen.

