

Rezept: Franzbrötchen für Margot von Vicky

Zutaten

Für den Hefeteig:

250 ml Milch
70 g Butter
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backhefe
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g weiche Butter (am besten in der Mikrowelle erhitzen)
100 g Zucker
3 kleine Löffel gemahlener Zimt

Zum Bestreichen:

etwa 2 große Löffel Milch

Zubereitung

1.Vorbereiten

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter (250 g) zerlassen.

2.Hefeteig

Das Mehl mit der Backhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Die restlichen Zutaten und die warme Milch mit der Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Backofen vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen.

- Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
oder
- Heißluft etwa 160 °C

4. Füllung



Butter mit Zucker und Zimt mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 70 x 25 cm) ausrollen. Masse gleichmäßig darauf verstreichen und diese von der längeren Seite her fest aufrollen. Die Rolle in etwa 12 gleich große Trapeze schneiden (Abbildung 1).



Diese mit der länglichen Seite nach unten auf das Backblech legen. Mit einem Kochlöffelstiel von oben auf die schmale Kante pressen, so dass die eingerollten Seiten nach oben zeigen (Abbildung 2). Brötchen nochmals 10 Min. gehen lassen.

5 . Brötchen mit Milch bestreichen, dann backen.

- In der Mitte des Backofens
- Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Franzbrötchen abkühlen lassen und dann servieren.

Bon Appetit!