Franzbrötchen

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Teig

1,0 Würfel	frische Hefe
200 ml	lauwarme Milch
500 g	Mehl
75,0 g	Butter
50,0 g	Zucker
1,0	Ei
1,0 Prise	Salz

Belag

60,0 g	Butter
100 g	Zucker
	Zimt

(Angaben für 15 Stück)



Fast jeder Hamburger vermisst sie, wenn er andernorts lebt, wo es diese wunderbare Spezialität nicht gibt: die Franzbrötchen. Süß, klebrig, zimtig - so müssen sie sein. Hier also ein Rezept, dass zumindest uns genauso gut schmeckt, wie die in den Hamburger Bäckereien.

Zubereitung

Die Hefe in der warmen Milch auflösen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen, wieder kneten und anschließend nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Den Teig annähernd rechteckig und etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Die Butter für den Belag anschmelzen und auf der Teigplatte verstreichen. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig auf die Teigplatte streuen. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen und in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden. Einen Holzlöffelstiel von oben längs in die Teiglinge drücken, so dass der Teig seitlich herausquetscht und die typische Franzbrötchenform entsteht. Die Brötchen nochmals 15 Minuten gehen lassen und anschließend bei 175°C etwa 15 Minuten backen.
Die vorbereiteten Teiglinge lassen sich prima einfrieren. Dann vor dem Backen einfach etwas antauen lassen und ohne Vorheizen etwas länger im Ofen backen. Wer also keine 15 Franzbrötchen auf einmal braucht, muss nicht mit halben Eiern hantieren, sondern kann sich Brötchen im Tiefkühler aufsparen.