



## Franzbräutchen

### Description



### Dafür brauchst du (für 6 Portionen):

#### Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 35 g weiche Butter
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 Würfel frische Hefe
- 125 ml warme Milch

#### Für die Füllung:

- 35 g weiche Butter
- 35 g Zucker
- 1 TL Zimt

### So geht es:

Gib Mehl, Ei, Butter, Zucker und Salz in eine große Schüssel. Gib die Hefe in ein kleines Schälchen, fülle die Milch zu und rühre, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun kannst du alles mit Knethaken zu einem Teig verkneten. Decke den Teig mit einem Küchentuch ab und lass ihn eine Stunde gehen.



Danach rollst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus. Bestreiche ihn mit weicher Butter. Beachte, dass diese nur weich, nicht aber flüssig sein soll.



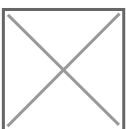
Streue die Zucker-Zimt-Mischung darauf und rolle den Teig zusammen.



Um die Franzbrötchen in Form zu bringen, schneidest du im wechselnden 45°-Winkel sechs Stücke (Portionen) von der Rolle. Ein fertiges Stück sollte wie ein Trapez aussehen.



Lege die Portionen auf ein Backblech und drücke einen runden Stab, z.B. den eines Kochlöffels, in ihre Mitte. Dadurch wölbt sich der Teig an den Schnittkanten leicht nach oben und das Gebäck bekommt seine typische Form.



Bei 180 °C wird es schließlich für 20 Minuten gebacken.

## Category

1. Kuchen und Kekse

## Date Created

Juli 15, 2017

## Author

jeanny