Selbstgemachte Franzbrötchen mit Zimt und Zucker

Zutaten

Menge	
260 ml	Milch
1	Eigelb
230 g	Zucker
3 EL	Wasser
80 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz
½ Würfel	Hefe
500 g	Mehl
½	unbehandelte Zitrone
1 EL	Milch
180 g	kalte Butter
2 EL	Zimt

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min. + 2 Std. Gehzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1983 kJ, 473 kcal, 60 g Kohlenhydrate, 7,2 g Eiweiß, 24 g Fett, 84 mg Cholesterin, 2,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie

Zubereitung

Viele kennen und lieben die süße Hamburger Spezialität, das Franzbrötchen. Kein Wunder, denn Franzbrötchen sind ja auch super lecker! Deshalb zeigen wir dir auch, wie du das süße Gebäck selber zuhause machen kannst. Dafür muss natürlich zunächst der Plunderteig zubereitet werden, der aus einem Hefeteig und Butter gemacht wird. Sobald der Teig für die Franzbrötchen vorbereitet ist, muss dieser nur noch mit Zimt und Zucker bestreut, eng aufgerollt und in Stücke geschnitten werden. Die kleinen Teigrollen werden anschließend mit einem Kochlöffel in die typische Form gebracht und schon kommen die Franzbrötchen in den Ofen. Wenn dann die ganze Küche nach Zimt und Zucker duftet und die Franzbrötchen goldbraun sind, wird es Zeit diese aus dem Ofen zu nehmen. Und schon hast du unglaublich leckere Franzbrötchen, die du sowohl zum Frühstück als auch als süßen Snack für zwischendurch genießen kannst. So einfach geht's:

Step 1:
Zuerst gibst du das Mehl in eine Schüssel. Dann die Hefe in der Milch auflösen und dazu schütten. Alles kurz miteinander verrühren. Nun 80 g Zucker, eine Prise Salz sowie den Vanillezucker dazugeben und verkneten. Dann die weiche Butter und etwas Zitronenabrieb dazugeben und nochmals gut verkneten. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen 100 g Zucker und 2 EL Zimt verrühren.

Step 2:
Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 35 cm x 25 cm breit ausrollen. Die kalte Butter schneidest du in Scheiben und belegst eine Hälfte des ausgerollten Teiges damit, dabei einen Rand von ca. 2 cm aussparen. Die freie Teig-Hälfte über die Butter-Hälfte schlagen und die eingedrückten Ränder nach innen einschlagen. Die Teigtasche auf die ca. doppelte Größe ausrollen. Danach nochmals wie einen Brief zweimal zur Mitte falten, dann wieder ausrollen und das Ganze wiederholen. Danach den Teig im Kühlschrank nochmals für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Step 3:
Zum Backen den kalten Teig zu einem großen Rechteck ausrollen. Dann kannst du den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Von der kurzen Seite aus eng aufrollen und in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden. Mit einem Kochlöffelstiel die Mitte der Rollen gut herunterdrücken, sodass die typische Form entsteht. Danach nochmals für ca. 25 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech abgedeckt ruhen lassen.

Step 4:
Währenddessen den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach kannst du die Franzbrötchen mit einem verquirlten Ei und etwas Milch bestreichen und für ca. 25 Minuten lang goldbraun backen.