

Franzbrötchen

So gelingen die klassischen Franzbrötchen aus Hefeteig mit Zimtfüllung ganz leicht. Ob Frühstück oder Kaffeetisch, sie schmecken einfach immer.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch

70 g Butter

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Pr. Salz

Füllung:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

3 TL gemahlener Zimt

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

Wie backe ich leckere Franzbrötchen?:

1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) 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 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

4 Füllung zubereiten:

Butter mit Zucker und Zimt mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren.



5 Franzbrötchen formen:

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. Mit einem Kochlöffelstiel von oben auf die schmale Kante pressen, so dass die eingerollten Seiten nach oben zeigen. Die Teigstücke auf das Backblech legen und nochmals 10 Min. gehen lassen.

6 Brötchen mit Milch bestreichen, dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Franzbrötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, können 6 Franzbrötchen auf einem Stück Backpapier vorbereitet werden. Wenn die ersten Franzbrötchen fertig gebacken sind, das Backpapier mit den anderen 6 Franzbrötchen einfach auf das Backblech ziehen und backen.
- Die Franzbrötchen lassen sich gut einfrieren.

