

Franzkekse

Klassiker als Keks

etwa 110 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Dr. Oetker Vanilleschote
1 Ei (der Größe M)
1 Eigelb (Größe M)

Füllung:

75 g Butter
150 g brauner Zucker
1 geh. TL gemahlener Zimt

Außerdem:

1 Eiweiß (Größe M)
brauner Zucker

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 3 gleiche Portionen teilen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen für die Füllung die Butter zerlassen und in einen Rührbecher umfüllen.

2 Füllung:

Zucker und Zimt zu der Butter geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen. Die Teigportionen jeweils auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu je einem Rechteck von 20 x 30 cm ausrollen. Teigplatten mit der Buttermasse bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen, von der langen Seite her eng aufrollen und 1 Std. kalt stellen.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Die Teigrollen mit Eiweiß bestreichen und im braunen Zucker wälzen. Die Rollen gleichmäßig in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Plätzchen mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.

