





# Franzkekse

Dieser Klassiker als Keks ist einfach lecker.

etwa 110 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

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 Bourbon Vanilleschote  
1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)

### Füllung:

75 g Butter  
150 g brauner Zucker  
1 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 Min.**

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.

