

## Rezept

# Franzbrötchen

Ein Rezept von Franzbrötchen, am 19.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>250 ml</b> Milch	<b>500 g</b> Mehl (Type 550)
<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)	<b>50 g</b> Zucker
<b>50 g</b> weiche Butter	<b>1</b> Ei
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

### Für den Belag

<b>150 g</b> Zucker	<b>2 TL</b> Zimtpulver
<b>150 g</b> kalte Butter	

### Außerdem

Mehl zum Verarbeiten	<b>1</b> Eigelb
<b>1 EL</b> Milch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Hälfte der Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarml Milch, restlichen Zucker, weiche Butter in Flöckchen, das Ei, das Salz und die Zitronenschale zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 Min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den gegangenen Teig auf wenig Mehl kräftig durchkneten. Wieder in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch bedecken und weitere 30 Min. gehen lassen.
3. Für den Belag Zimt und Zucker mischen. Die Butter in sehr dünne Scheiben schneiden.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 35 x 50 cm ausrollen. Gleichmäßig mit den Butterscheiben belegen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

5. Von der langen Seite her aufrollen und etwas flacher drücken. Die Rolle in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden. Jedes Teigstück mit einem Holzlöffel der Länge nach kräftig eindrücken. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Teigstücke mit etwas Abstand darauflegen. Abgedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.
- 
6. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigstücke damit bestreichen. Das erste Blech in den Ofen schieben und die Franzbrötchen in 15-20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das zweite Blech Franzbrötchen ebenso backen.