

## Rezept

# Franzbrötchen mit Zimt und Butter

Ein Rezept von Franzbrötchen mit Zimt und Butter, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>200 ml</b> Milch	<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)
<b>500 g</b> Mehl + etwas mehr zum Arbeiten	<b>160 g</b> Zucker
<b>180 g</b> zimmerwarme Butter	<b>1</b> Ei
<b>2 Prisen</b> Salz	<b>2 TL</b> gemahlener Zimt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Hefe hineinbröckeln, darin auflösen. Mit Mehl, 50 g Zucker, 75 g Butter, Ei und Salz verkneten. Teig an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen, gut durchkneten, nochmals 30 Min. gehen lassen.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40 × 60 cm ausrollen. Mit restlicher Butter bestreichen, mit übrigem Zucker und Zimt bestreuen. Teig von der Längsseite her aufrollen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Mit dem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Mulde drücken. Brötchen aufs Backblech setzen und 15 Min. ruhen lassen. Dann im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.