Rezept

Franzbrötchen süß & herzhaft

Ein Rezept von Franzbrötchen süß & herzhaft, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Plunderteig:

- **250 ml** Milch
- **1 Würfel** Hefe
- **80 g** weiche Butter
- Salz
- **500 g** Mehl
- **30 g** Zucker
- **1** Ei

Für die süße Füllung:

- **2 TL** Zimtpulver
- **60 g** Zucker
- **60 g** weiche Butter

Für die herzhafte Füllung:

- **50 g** Fetakäse
- **30 g** Pinienkerne
- Pfeffer
- **50 g** weiche Kräuterbutter
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße für ca. 10 Franzbrötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe draufbröseln. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe für 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach den Teig mit einem Küchentuch abdecken und etwa 30 Min. ruhen lassen.

2. Den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen und beide Teigstücke auf einer leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Die Teige zu zwei großen Rechtecken ausrollen.

3. Für die süße Füllung Zimt, Zucker und weiche Butter zu einer Masse vermischen. Die Mischung gleichmäßig über einen der ausgerollten Teige verteilen.

4. Für die herzhafte Füllung die weiche Kräuterbutter auf dem zweiten ausgerollten Teig verteilen. Den Feta in kleine Stücke zerbröckeln, die getrockneten Tomaten klein schneiden und auf dem Teig verteilen. Zum Schluss mit gerösteten Pinienkernen belegen.

5. Beide Teige von der langen Seite her aufrollen und etwas flachdrücken. Die Rollen in ca. 5 cm breite Trapeze schneiden. Jedes Teigstück mit einem Holzlöffel der Länge nach kräftig eindrücken. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Teigstücke mit etwas Abstand darauflegen.

---

6. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb 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.