

Franzbrötchen wie vom Bäcker

Zutaten für 10 Stück:

Für den Plunderteig:

- 500 g Weizenmehl
- 21 g Frischhefe
- 250 ml Milch (lauwarm)
- 50 g Zucker
- 50 g Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Butterschicht:

- 200 g Butter (kalt)

Für die Füllung:

- 60 g Zucker
- 60 g Butter (weich)
- 1 EL Zimt

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden 45 Minuten

Zubereitung:

1. Stelle als erstes einen Plunderteig her. Löse dazu die Hefe mit Zucker und Vanillezucker in der Milch auf. Gib das Mehl in eine große Schüssel. Füge das Salz, 50 g Butter und

die Hefemilch hinzu. Verknete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig.

2. Rolle den Teig zu einem Rechteck aus. Wickel ihn in Frischhaltefolie und lege ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.
3. Nimm den Teig anschließend aus dem Kühlschrank. Rolle ihn auf 40x28cm aus. Schneide die kalte Butter in Scheiben. Belege eine Teighälfte damit.
4. Falte die andere Hälfte auf die Butterschicht.
5. Rolle den Teig erneut auf 40x28cm aus. Falte nun wie auf den Bildern zu sehen. Wickel ihn in Frischhaltefolie und lasse ihn für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
6. Rolle den Teig dann wieder auf 40x28 cm aus. Falte ihn dann erneut zusammen und wickle ihn wieder in Frischhaltefolie, um ihn 30 Minuten ruhen zu lassen. Diesen Vorgang wiederholst du anschließend noch ein weiteres Mal.
7. Mische für die Füllung die Butter mit Zucker und Zimt. Rolle den Teig dünn zu einem Rechteck von ca. 40x32 cm aus. Bestreiche ihn mit der Füllung.
8. Rolle den Teig von der langen Seite auf.
9. Schneide die Rolle in trapezförmige Stücke.
10. Drücke mit einem Kochlöffel in die Mitte der Teiglinge. So entsteht die klassische Franzbrötchen Form.
11. Lege je fünf Brötchen mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Drücke sie mit der Hand etwas flach. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.
12. Mische das Eigelb mit der Milch und bestreiche die Brötchen damit. Lass die Brötchen für 15 Minuten ruhen.
13. Backe die Franzbrötchen 20 Minuten goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

