

Franzbrötchen

Was braucht man alles?

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Pck. Hefe
5 EL Zucker
80 g zerlassene Butter
0,25 l lauwarme Milch

Für den Belag:

50 g zerlassene Butter
Zucker und Zimt gemischt

Wie gehts?

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und kneten, bis ein Teigkloß entstanden ist. Den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

Ist der Teig gut aufgegangen, wird er zu einem ca. 40x60 cm großen Rechteck ausgerollt. Die zerlassene Butter auf den Teig streichen und das Zucker-und-Zimt-Gemisch darüber streuen.

Den Teig an der langen Kante aufrollen und in fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit einem Holzlöffel dann in der Mitte eindrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die restliche Butter auf den Teig streichen und das Zimt-und-Zucker-Gemisch darüber geben. Der Teig muss nun für 20 Minuten bei 200°C in den Backofen.