



## Franzbrötchen

10 Stück

### Teig

500g	Mehl
40g	Hefe
70g	Zucker
200ml	Lauwarme Milch
70g	Butter
1 Prise	Salz

### Füllung

100g	Kalte Butter
100g	Zucker
1,5 TL	Zimt



- ☉ Hefeteig herstellen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30x25cm ausrollen
- ☉ Butter in dünne Scheiben schneiden und auf eine Teighälfte legen
- ☉ Die andere Hälfte darüber klappen
- ☉ Teigränder zusammendrücken und unter den Teig schieben
- ☉ Teig auf ca. 50x30cm ausrollen
- ☉ Ein Drittel des Teiges von der Schmalseite zur Mitte hin einschlagen, das restliche Drittel darüber schlagen, so dass drei Schichten übereinander liegen.
- ☉ Teig zehn Minuten kühl stellen
- ☉ Teig auf ca. 80 x 40 cm ausrollen, mit Wasser bestreichen.
- ☉ Zimt und Zucker vermischen und gleichmäßig auf den Teig streuen.
- ☉ Von der Längsseite her aufrollen, leicht andrücken.
- ☉ Rolle in ca. 4 cm breite Stücke schneiden.
- ☉ Mit genügend Abstand auf ein Backblech setzen und mit dem Stiel eines Kochlöffels in der Mitte flach drücken.
- ☉ Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- ☉ Die Franzbrötchen abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.
- ☉ Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.