FRANZBRÖTCHEN

Eine Hamburger Spezialität...

ZUTATEN

Für den Teig:
500 g Weizenmehl
50 g Rohrrohzucker
200 ml lauwarme Milch
100 g weiche Butter
1 Ei
2 Päckchen Trockenhefe
Für die Füllung:
50 g Zucker
1 EL Zimt
100 g weiche Butter

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, optimalerweise im JOKER mit der Gärfunktion.
Teig durchkneten und ca. 3mm dick zu einem Rechteck ausrollen.
100g weiche Butter mit der Zimt-Zucker Mischung verühren und auf den Teig streichen.
Teig zu einer Rolle formen und in 10 cm dicke Scheiben schneiden.
Mit einem Kochlöffel in der Mitte der Rolle drücken, so dass die typische Form entsteht.

Zubehör: Backblech mit KG Flon Beschichtung

Die Backzeit beträgt bei 180°C ca. 15-20 Minuten.