



franzbrötchen Rezept:

500 g Mehl
40 g Hefe
70 g Zucker
250 ml Milch, lauwarm
70 g Butter
1 Prise(n) Salz
Zitrone(n)schale abgerieben
200 g Butter
200 g Zucker
2 TL Zimt

Mehl, Hefe, Zucker, Milch, Butter, Salz und die Zitronenschale miteinander verkneten, 30-40 Minuten ruhen lassen und danach den Teig ausrollen und mit Butter belegen. Von der Schmalseite her 1/3 der Teigplatte zur Mitte hin einschlagen und das letzte Drittel darüber klappen, so dass drei Teigschichten übereinanderliegen. 15 Min. kühl stellen. Nun noch mal den Teig ausrollen, mit Zimt und Zucker bestreuen zu einer 6 cm breiten Rolle zusammensetzen und diese dann in 4cm breite Stücke schneiden. Diese nun mit einem Kochlöffel eindrücken. Nun alles auf mittlerer Einschubleiste bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 - 25 Min. backen.

Guten Appetit