

Franzbrötchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/4 Pk (250g) Mehl
1/2 Würfel Hefe
2 EL Zucker
2 EL Margarine
1/2 T Vanille-Sojamilch
1 Pr Salz
1 EL Stärke
Zitronenschale (optional)

Füllung

2/5 Pk (100g) Margarine
1/2 T Zucker
1-2 TL Zimt

- Hefe und Zucker in der Sojamilch auflösen, 10 Minuten gehen lassen.
- Alle Zutaten für den Teig gründlich verkneten, eine halbe Stunde lang abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig auf 20x25cm² ausrollen.
- Margarine in Scheiben schneiden.
- Teig zur Hälfte mit Margarinescheiben belegen, zusammenklappen (siehe Fotos).
- Teig auf 30x25cm² ausrollen.
- Linkes und rechtes Drittel zur Mitte hin umklappen (siehe Fotos).
- 15 Minuten kaltstellen.
- Teig auf 40x30cm² ausrollen.
- Mit Wasser besprühen.
- Mit Zimtzucker bestreuen.
- Aufrollen.
- Rolle in 6-8 Teile schneiden.
- Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Mit Eßstäbchen oder Holzkochlöffelstil o.ä. eindrücken (siehe Fotos).
- Backofen auf 200° vorheizen.
- Franzbrötchen 15 Minuten backen.





Hinweis: Franzbrötchen sind ein Hamburger Gebäck aus Plunderteig (einem Blätterteig ähnlich zubereiteten Hefeteig).