Monika Nagl: Franzbrötchen Rezept Original mit Butter



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Hefeteig, Milch mit der Butter und dem Zucker in einem Topf lauwarm erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Topf vom Herd nehmen, die Hefe hineinbröseln und verrühren. Mehl, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und die Butter-Milch-Hefemischung hinzugeben. Mit dem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Für die Füllung Butter mit Zucker und Zimt verrühren.
4. Den gegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (30 cm × 14 cm). Die Füllung darauf verteilen und von der langen Seite aufrollen. Je fester man aufrollt, desto schöner sind am Schluss die Franzbrötchen. Mit einem Messer schräge Teigstücke abschneiden, das Messer drehen und in die andere Richtung schräg schneiden (Trapezform). Die Teigstücke mit der längeren Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit dem Stiel eines Kochlöffels die schmälere Seite nach unten drücken.
5. Die Franzbrötchen auf das Backblech legen und für weitere 10 Minuten abgedeckt gehen lassen. Nun mit etwas Milch-Ei-Mischung bestreichen und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Zutaten



Für den Hefeteig:

- 135 g Milch
- 35 g GOLDSTEIG Butter
- ½ Würfel Hefe
- 30 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 50 g weiche GOLDSTEIG Butter
- 50 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 2 EL Milch
- 1 Eigelb

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 4 EL Milch