



# Klassische Franzbrötchen

Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	310 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	300 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	250 g
Eier	3 St.
Zimt	3 TL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Nudelholz

1. In einem Topf 300 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe und 1 EL Zucker zugeben in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel 190 g Zucker, Mehl, Salz und 150 g Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. In einer Schüssel 100 g Butter, 100 g Zucker und Zimt mit einem Handrührgerät mit Schneebesen verrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 70 x 25 cm) ausrollen. Zucker-Zimt-Butter gleichmäßig darauf verstreichen. Rechteck von der langen Seite her fest aufrollen. Die Rolle in etwa 16 gleich große Trapeze schneiden.
5. Trapeze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in der Mitte mit einem Holzlöffel andrücken, sodass die Schnittseite nach oben zeigt. Franzbrötchen ca. 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Klassische Franzbrötchen mit übriger Milch einpinseln und ca. 10 Min. goldbraun backen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	353 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g