

## Süße Franzbrötchen

Nach einem Rezept aus der Tina Heft3/94

### Zutaten für 20 Stück :

500 g Weizenmehl (Type 405),  
1 Würfel Hefe (42 g),  
70 g Butter, weich,  
70 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
2 TL abgeriebene Zitronenschale,  
220 – 250 ml Milch, lauwarm,

### Für die Füllung :

200 g Butter, eiskalt,  
200 g Zucker mit 2 TL Zimt gemischt,

### Außerdem :

Mehl für die Arbeitsfläche  
Backpapier



### Zubereitung :

Das Mehl in eine Backschüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und den Zucker zugeben. 100 ml lauwarme Milch zugeben und verrühren. Mit Mehl vom Rand her bedecken. Zugedeckt etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn der „Vorteig“ gut gegangen ist, das Salz und die restliche lauwarme Milch nach und nach mit dem Knethaken des Handrührgerätes unterarbeiten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Nur so viel Milch verwenden, dass es einen festen Teig gibt, der sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 x 25 cm großen Rechteck ausrollen. Die kalte Butter in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte der Teigplatte damit belegen, dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Die andere Teighälfte darüber schlagen, die Kanten zudrücken und den Rand unter das Teigstück schlagen. Das Teigstück jetzt auf 50 x 30 cm ausrollen. Die Teigplatte von der Schmalseite her zu einem Drittel einschlagen und die andere Teighälfte darüber schlagen, so dass jetzt 3 Teigschichten übereinander liegen. Für 15 Minuten im Kühlschrank gut durchkühlen.

Das Teigstück wieder zu einer Teigplatte von 80 x 40 cm ausrollen. Dabei die Teigplatte mehrmals wenden. Mit etwas Wasser bestreichen und den Zimtzucker darauf streuen. Die Teigplatte von der Längsseite her zu einer 80 cm langen Rolle aufrollen und die Rolle in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke mit einem bemehlten Koch-Löffelstiel in der Mitte zwischen den Schnittkanten stark herunterdrücken, so dass sich die Seiten stark hochwölben. Die Teigstücke auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Franzbrötchen zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. (Ein Blech an einem warmen, das andere an einem kühlen Ort. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Ober-Unterhitze etwa 20 - 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Dazu schmeckt gute Butter mit Abrieb von Orangenschalen verfeinert.