



Glacierte Hamburger Marzipan - Franzbrötchen mit Mohn

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Die ganz besonderen Franzbrötchen, eine interessante Variante, einfach köstlich

Zutaten

- Für ca. 20 Stück:
- Für den Hefeteig:
- 500 g Mehl 550, gesiebt
- 500 g Marzipanrohmasse, zerbröselt
- 25 g frische Hefe, zerbröckelt
- 100 g Zucker
- ½ Tl Salz
- 0,5 Tl gemahlene Macis - Blüte
- 125 ml lauwarme Milch
- 125 g weiche Butter
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 2 steif geschlagene Eiweiß
- 25 g Mohn
- Etwas Bittermandel-Backöl
- 50 ml Weinbrand
- Für die Glasur:
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- 2 El Wasser
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt
- 2 El Hagelzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 180 ° C; 2 Backbleche mit Backpapier

auslegen.

Schritt2

Der Hefeteig:

Schritt3

Das Mehl mit dem Zucker, Salz und Macis - Blüte mischen, die Hefe in eine kleine Mulde bröseln und die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. 1 ganzes Ei, 1 Eigelb und die warme Milch zufügen und mit den Knethaken 4 - 5 min. zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt4

Heraus nehmen und von Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchwirken. Zur Kugel formen und abgedeckt 60 min. an einem warmen Ort „aufgehen“ lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

In der Zwischenzeit das Marzipan, den Mohn und das Bittermandelöl und den Weinbrand glatt verrühren und das geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

Schritt7

Den Hefeteig nach dem „aufgehen“ noch einmal gut durchkneten und etwa ½ cm dick zu einem Rechteck (50 X 50 cm) ausrollen.

Schritt8

Die Füllung gleichmäßig auftragen, verstreichen und den ganzen Teig zu einer Roulade aufrollen.

Schritt9

In 2 cm dicke Scheiben schneiden und in ganzer Länge mit einem Kochlöffelstiel eindrücken. (So entsteht die typische Franzbrötchenform)

Schritt10

Mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Etwas Milch mit 1 Eigelb verklappern, die Brötchen mit einem Küchenpinsel einstreichen.

Schritt11

Auf der mittleren Schiene 15 - 20 min. goldgelb backen.

Schritt12

Die Glasur:

Schritt13

Die Konfitüre mit 2 El Wasser erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine auflösen.

Schritt14

Die Brötchen sofort nach dem Backen damit einstreichen und mit Hagelzucker bestreuen, abkühlen lassen und nur noch genießen.

Schritt15

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** köstlich, mohn, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/glacierte-hamburger-marzipan-franzbroetchen-mit-mohn/>