

## Hamburger Franzbrötchen mit Zimt



- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Das Plundergebäck „Franzbrötchen“ geht auf Napoleons Belagerung Hamburgs 1806-1814 (auch bekannt als „Franzosenzeit“) zurück und ist heutzutage auf jedem Hamburger Frühstückstisch zu finden.

### Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 42 g frische Hefe
- 70 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tl Zitronenabrieb
- 1/4 l Milch
- 70 g Markenbutter
- Für die Füllung:
- 100 g feiner Zucker

- 2 Tl Zimt
- 200 g gekühlt Markenbutter

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Franzbrötchenteig: Zunächst die Milch in einem Topf erwärmen und 70 g Butter darin schmelzen lassen und 70 g Zucker hineingeben. Danach das Ganze abkühlen lassen.

### **Schritt2**

200 g kalte Butter mit 2 Tl Zimt vermischen, kalt stellen.

### **Schritt3**

In das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz eine kleine Mulde drücken, die Hefe hinein krümeln, Zitronenabrieb dazu geben und mit der lauwarmen Milch-Butter übergießen; 10 - 15 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

### **Schritt4**

Danach gut mit den Kneithaken (oder den Händen) durcharbeiten, bis er sich vom Schüsselrand löst.

### **Schritt5**

Wiederum 15-20 min. aufgehen lassen.

### **Schritt6**

Nunmehr den Teig in drei Teile portionieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche, zu einem Rechteck von 30 x 25 cm ausrollen.

### **Schritt7**

Die kalte Zimtbutter in dünne Scheiben schneiden und die erste Teighälfte damit gleichmäßig belegen; die zweite Teighälfte darüber schlagen

### **Schritt8**

Von der schmal Seite her, ein Drittel zur Mitte hin einschlagen und das letzte Drittel darüber klappen, so dass drei Teigschichten übereinander liegen. Wieder 15 Minuten kühl stellen.

### **Schritt9**

Das Teigstück nunmehr zu einem Rechteck von 50 x 30 cm ausrollen, mittels eines Pinsels mit Wasser bestreiche. Zimt und Zucker mischen und de Teig gleichmäßig damit bestreuen. Zu einer 6 cm großen Rolle formen und ca.4 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt10**

Mit Abstand von 5 cm auf ein gefettetes Backblech setzen (Naht nach unten) und einem

Kochlöffelstiel „mittig“ eindrücken. Wiederum 15 - 20 min. aufgehen lassen. In den auf 200° C vorgeheizten Backofen, ca. 20 - 25 min. backen,

### **Schritt11**

(Bei Umluft genügen 15 min. bei 180° C und 5 min. )

### **Schritt12**

anschließend etwas im abgeschalteten Ofen ausruhen lassen.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** hamburgisch, traditionell, unverzichtbar

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)383
- Fett (g)20
- KH (g)46
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)2
- Zucker (g)16

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-franzbroetchen-mit-zimt/>