

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/>