



# „Hamburger Franzosen“ Brötchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Das herzhaft, pikante Pendant zu den Hamburger Zimt - Franzbrötchen

## Zutaten

- 250 g - 280 g Fertig - Blätterteig
- 150 g Rauke - Pesto
- 100 g Cabanossi, klein gewürfelt
- 150 g Tomaten in Öl, klein gewürfelt
- 60 g geriebener Gouda
- 1 Eigelb mit 2 El Milch vermengen
- 1 El Sesamsaat

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den aufgetauten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen, ev. noch einmal überrollen.

### Schritt2

Zunächst in Quadrate von etwa 14 cm x 24 cm schneiden, dann diagonal halbieren. Mit dem Pesto einstreichen, die Cabanossi und Tomatenwürfelchen verteilen und den geriebenen Gouda gleichmäßig darüber streuen.

### Schritt3

Von der Spitze her aufrollen, etwas andrücken und zu einem Hörnchen / Croissant formen.

### Schritt4

Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und mit einem Küchentuch abgedeckt 25 - 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

### **Schritt5**

Danach mit der Eiermilch dünn bestreichen und etwas Sesam darüber streuen.

### **Schritt6**

Im Backofen bei 200 ° C ca. 20 min. goldgelb - braun backen.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** brötchen, franzbrötchen, pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-franzosen-broetchen/>