

## Franz - Brötchen 2

Kategorien: Backen, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

---

400		Mehl
1/2		Würfel frische Hefe (21g)
200	ml	Lauwarme Milch
40		Zucker
70		Weiche Butter
1/4		Salz
2		Zimtpulver

### FÜR DIE FÜLLUNG

---

100		Weiche Butter
70		Zucker
1		Zimtpulver

### AUSSERDEM

---

		Mehl zum Kneten
1		Verquirltes Ei

### Anleitung:

In das Mehl eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln. Etwas Milch darübergießen und mit der Hefe verrühren. Zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen. Die übrigen Teigzutaten dazugeben, alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Den Teig auf bemehlter Fläche zum 30x70cm großen Rechteck ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren, auf den Teig streichen. Von einer Längsseite beginnend aufrollen, in 5cm dicke Scheiben schneiden, eindrücken (siehe Abb.). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Rollen auf das Papier setzen, nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Die Brötchen mit Ei bestreichen, im Ofen etwa 12 Minuten backen.