

Franz - Brötchen mit Rosinen

Kategorien: Backen, Brötchen, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

HEFETEIG

500		Mehl
1		Salz
100		Zucker (1)
200	ml	Milch
1		Hefe (42 g)
75		Butter (1)
		Mehl zum Ausrollen

BELAG

50		Butter (2)
50		Zucker (2)
100		Rosinen
1		Zimt
		Fett fürs Backblech

BESTREICHEN

1		Eigelb
---	--	--------

Anleitung:

Mehl, Salz und Zucker (1) in eine Schüssel geben. Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Fett (1) in der Milch schmelzen lassen. Alles zum Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Hefeteig nochmals durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 45 x 30 cm ausrollen. Fett (2) schmelzen und auf den Teig streichen. Rosinen, restlichen Zucker und Zimt darauf verteilen.

Hefeteig von der Längsseite her fest aufrollen und in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben hochkant hinstellen. Die Mitte mit einem Kochlöffelstiel kräftig eindrücken. Franzbrötchen auf ein gefettetes Backblech setzen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Eigelb und 1 Esslöffel Wasser verrühren. Auf die Franzbrötchen streichen, im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad, Gas Stufe 3. 10-15 Min. backen.

Zubereitung ca. 50 Min. ohne Wartezeit.