

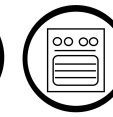
Franzbrötchen



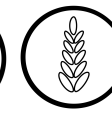
16 Stück



Vorbereitung
10 Minuten



180°
20 Minuten



Mit
Weizen



Mit
Laktose



Thermomix®
Rezept

500g Plunderteig*

Den Plunderteig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Teile schneiden. Jedes Teil einzeln auf etwa 30x60 cm ausrollen.

1 EL Zimt
3 EL Zucker

Zimt und Zucker zusammenmischen, den Teig mit Wasser bepinseln und die Zimt-Zucker-Mischung darauf verteilen. Achte darauf, dass du einen Streifen (längsseitig von etwa 3 cm) nicht mit der Zuckermischung belegst.

Nun den Teig längs zusammenrollen. Die Rolle leicht angewinkelt in Trapeze schneiden, so dass du etwa 8 Stücke daraus schneiden kannst. Mit dem Stil einer Kelle in der Mitte die Teile zusammendrücken, so dass die inneren Schichten nach aussen gedrückt werden.

Backpapier

Die Teiglinge mit viel Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der restlichen Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

*Das Rezept vom Plunderteig findest du unter der Rubrik Teig

In der Mitte des Ofens die Bleche nacheinander bei 180 °C etwa 20 Minuten herausbacken. Ich empfehle Umluft nicht zu verwenden. Wenn du möchtest, kannst du auch das zweite Blech beispielsweise anstelle von Zimt und Zucker mit geriebener Schokolade belegen.

