

Franzbrötchen

Süßes Hefeteiggebäck mit Zimt und Zucker gefüllt! Die formschönen Köstlichkeiten sind eine Abwandlung der beliebten Zimtschnecken und im norddeutschen Raum sehr beliebt! Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung: <https://youtu.be/5oeodCJIpng?pid=12405>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für etwa 9 Stück

Für den Hefeteig:

1 Würfel Frischhefe oder 2 P. Trockenhefe
250ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
500g glutenfreies Mehl (ich verwende Mix Brot von Schär)
2 gestrichener TL Xanthan
80g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
80g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei

Für die Füllung:

75g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 EL Zimt
50g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)

Zum Bestreichen:

3 EL Sahne

1. Für die Füllung Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen.
2. Für den Teig die Hefe, egal ob Trocken- oder Frischhefe, in der lauwarmen Milch auflösen.
3. Mehl, Xanthan, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefemilch, Butter und Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals kurz kneten.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit 0,5cm dick ausrollen. Den Teig mit flüssiger Butter bepinseln und mit dem Zimt – Zucker – Gemisch bestreuen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Je 4cm breite Teigscheiben von der Rolle abschneiden und jedes Teigstück an der glatten Teigseite längs mit einem Kochlöffelstiel eindrücken. So entsteht die typische Franzbrötchenform.
5. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Sahne bepinseln. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 – 20 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Am nächsten Tag die Franzbrötchen im Backofen aufbacken. Durch Wärme werden Hefeteigbackwaren wieder weich und köstlich!

Milchfrei – Tipp: Milch durch einen veganen Milchersatz auf Soja-, Reis-, Hirse-, Nuss- oder Mandelbasis verwenden. Vegane Margarine anstatt Butter. Sahne durch einen pflanzlichen Sahneersatz auf Mandelbasis ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Getreidezucker ersetzen. Einige Tropfen Vanillearoma anstatt Vanillezucker verwenden.



GLUTENFREIE FRANZBRÖTCHEN