

FRANZBRÖTCHEN MIT HEIDELBEER-ZUCKER

Gebäck



ZUTATEN (CA. 12 STÜCK)

- Hefeteig:
- 250 ml Milch
- 70 g Butter
- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Vanilliezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Pr. Salz

- Füllung:
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker / Xucker
- 12 g Froggies Heidelbeer Fruchtpulver

ZUBEREITUNG

1. Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.
2. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen.
3. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann auf höchster Stufe in

etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. So lange ihr auf den Teig wartet könnt ihr das Backblech mit Backpapier belegen. und den Backofen auf etwa 180°C vorheizen.
5. Sehr weiche Butter mit Zucker und Froggies Heidelbeer Fruchtpulver gut verrühren.
6. Den Teig dann auf einer leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 70 x 25 cm) ausrollen. Masse gleichmäßig darauf verstreichen und diese von der längeren Seite her fest aufrollen. Anschließend die Rolle in etwa 12 gleich große Trapeze schneiden.
7. Die Trapeze mit der länglichen Seite nach unten auf das Backblech legen und mit einem Kochlöffelstiel von oben eindrücken (schmale Seite), so dass die eingerollten Seiten nach oben zeigen. Brötchen dann nochmals 10 Min. gehen lassen.
8. Die Franzbrötchen dann mit Milch bestreichen -ich habe etwa 2 El Milch gebraucht - und für ca. 20 Minuten backen.

Kleiner Tipp: Nach dem Backen mit etwas Zucker-Zimt-Glasur bestreichen. Das sieht schöner aus und schmeckt himmlisch!

