

Honig Franzbrötchen

Für 8 Stück

Für den Teig

**300 g Mehl, 1g Salz, 60 g Honig , 30 g frische Hefe,
50 g Butter, 130 g Milch,
Abrieb von einer halben Zitrone, 1/2 Packung Vanille
Zucker**

Alles für den Hefeteig in eine Schüssel geben und gut durch kneten. Danach für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

120g Butter, 6 g Zimt gemahlen, 70 g Zucker, 1 g Kakao

Butter zwischen zwei Backpapier Stücke dünn ausrollen so circa 20cm x 20 cm und in den Kühlschrank legen

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Die kalte Butter auf den ausgerollten Teig in die Mitte legen. Den Teig von den Eckchen her einschlagen. (Soll wie ein Brief aussehen) Die Butter sollte komplett verdeckt sein. Teig umdrehen und vorsichtig ausrollen. Jetzt den Teig von zwei Seiten her zur Mitte legen und nochmals Ausrollen und für 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Hier wird genauso gearbeitet wie beim Plunderteig.

Teigplatte mit der langen Seite an die Kante der Arbeitsfläche legen und wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und nochmals 10 Min. zugedeckt kalt stellen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen.

Den Plunderteig auf 50 x 40 cm ausrollen und mit etwas Milch bestreichen

Den Zimt, Kakao mit dem Zucker vermischen und über den Teig streuen

Den Teig von der langen Seite her so eng wie möglich aufrollen und in 8 gleich große Stücke scheiden.

Jede Scheibe mit dem Stiel eines Kochlöffels bis fast zum Boden eindrücken, damit Franzbrötchen Optik entsteht

Die Backbleche mit Backpapier belegen und die Brötchen mit etwas Abstand drauf legen.

Die Franzbrötchen etwa 40 Minuten gehen lassen
Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Die Franzbrötchen für 16 bis 20 Minuten backen