

ZUTATEN

PLUNDERTEIG

500g Mehl + etwas zum Kneten
1 Würfel frische Hefe
170ml Milch
100g Zucker
1 TL Salz
1 Ei
70g weiche Butter
1 TL Sonnenblumenöl

ZIMTFÜLLUNG:

200g Butter
150g Zucker
15g Zimt

HAMBURGER FRANZBRÖTCHEN

1. Ofen auf 50° vorwärmen
2. Milch lauwarm in der Mikrowelle oder in einem Topf erhitzen. Hefe und 1 EL Zucker einrühren und 5 Minuten ziehen lassen
3. Mehl in eine große Schüssel sieben und zusammen mit Hefemischung, Salz, Butter, übrigem Zucker und dem Ei zu einem glatten Teig kneten. Teig anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und noch einmal per Hand kneten – bei Bedarf Mehl zugeben
4. Eine große Schüssel (am besten aus Glas) mit etwas Sonnenblumenöl einölen, den Hefeteig hineinlegen und die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. Das Ganze ca. 1 Stunde im warmen Ofen gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat
5. Während der Teig im Ofen aufgeht, die Butterplatte herstellen. Dafür die 200g Butter mit 100g Zucker und 15g Zimt zusammen kneten, Frischhaltefolie ausrollen und das Buttergemisch auf der Frischhaltefolie zu einem ca. 20cm x 15cm großen Rechteck drücken. Diese Platte nun eng in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kühlen
6. Teig aus dem Ofen nehmen, zu einem Quadrat ausrollen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend Butterplatte (ohne Frischhaltefolie!) in die Mitte des Teiges setzen und den Teig über die Butterplatte ziehen, sodass die Butter nun in der Mitte „eingeschlossen“ ist (siehe Video!). Wichtig: In allen Ecken sollte jetzt Butter sein – sollte die Butter nur an ein paar Stellen sein, wird der Teig dort zu flüssig sein und beim Backen zerlaufen!
7. Mit dem Rollstab den Teig mit Butterplatte vorsichtig zu einem Rechteck rollen und anschließend die Seiten des Rechteckes zur Mitte hin klappen. Teig in Folie wickeln und 15 Minuten kühlen. Teigrechteck aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Rollstab wieder zu einem großen Rechteck ausrollen, die Seiten wieder zur Mitte hin einklappen und dann noch einmal zusammenklappen. In Frischhaltefolie packen und für 15 Minuten kühlen.
9. Teig aus dem Kühlschrank und der Frischhaltefolie nehmen und nun wieder zu einem großen Quadrat ausrollen. Der Teig besteht nun aus vielen Butter-Teig-Schichten, die den Plunderteig nachher so schön aufgehen lassen. Etwas Wasser auf den Teig pinseln und mit den restlichen 50g Zucker und 5 g Zimt bestreuen. Den zimtigen Teig längst zusammen rollen und mit einem scharfen Messer die Rolle in 5cm dicke Scheiben schneiden. Diese anschließend in der Mitte mit z.B. mit dem Griff eines Kochlöffels herunterdrücken, sodass die Seiten der Rolle herausquellen – das wird die berühmte Franzbrötchenform!
12. Den Ofen auf 200°C vorheizen und die Franzbrötchen mit großem Abstand zueinander auf einem Backblech platzieren und 15 Minuten goldbraun backen



REZEPT FÜR: 10 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN

NOTIZEN