

Franzbrötchen



BAKE IT EASY

Ergibt 8 Stk.

Dauer: ca. 20 min. + 15 – 20 min. backen

Zutaten

- 1 x Plunderteig
- 75 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 60 g Butter (sehr weich)



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen
2. Plunderteig möglichst rechteckig auf ca. 30 x 40 cm ausrollen
3. Teig mit der Butter bestreichen (Butter muss wirklich sehr weich sein, damit der Teig nicht beschädigt wird, mind. 3 h vorher aus dem Kühlschrank nehmen)
4. Zucker und Zimt mischen und gleichmässig auf dem Teig verteilen
5. Teig straff von oben nach unten aufrollen
6. Rolle mit einem scharfen Messer in 8 Stücke (5 cm breit) schneiden
7. Die einzelnen Stücke von oben mit dem Stil einer Kelle, eines Kochlöffels o.ä. eindrücken (fast ganz durchdrücken)
8. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 15 - 20 min. backen