

Franzbrötchen mit Nuss-Zimt-Füllung

Arbeitszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde 30 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	23 g
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	9 g
Brennwert	433 kcal / 1.815 kJ

Zutaten 12 Stücke

Teig:

250 ml Buttermilch
80 g Butaris Butterschmalz
500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

Füllung:

100 g Zucker
200 g gehackte Nüsse (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
3 TL gemahlener Zimt
80 g weiches Butaris Butterschmalz

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Teig Buttermilch bei kleiner Hitze erwärmen und Butaris Butterschmalz darin auflösen. Mehl, Buttermilch-Butaris-Mischung, Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz mit den Knethaken eines Handrührgeräts etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



Schritt 2/5

Für die Füllung Zucker mit gehackten Nüssen und Zimt vermischen.

Schritt 3/5

Hefeteig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 x 40 cm) ausrollen. Mit Butaris Butterschmalz einstreichen und mit der Zimt-Nuss-Zucker-Füllung bestreuen.

Schritt 4/5

Von der längeren Seite her den Hefeteig aufrollen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel die Stücke zwischen den Schnittkanten in der Mitte kräftig herunterdrücken, sodass sich die Seiten hochdrücken. Franzbrötchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und mit der Hand etwas flachdrücken. Weitere 30 Minuten gehen lassen.

Schritt 5/5

Die Franzbrötchen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.