

Hamburger Franzbrötchen

Von Denise Colquhoun aus Nottuln

Zutaten

Für den Teig:

200 ml Milch
1 Tütchen Trockenhefe
500 g Mehl
70 g Butter
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Butter
60 g Zucker
2 TL Zimt

Etwas Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig: Zuerst die Milch erwärmen bis sie lauwarm ist (nicht zu heiß!), dann in einer kleinen Schüssel mit der Hefe verrühren. Das Gemisch etwa 5 – 10 Minuten ruhen lassen. In einer zweiten kleinen Schüssel die Butter erwärmen, so dass sie sehr weich wird, und die Butter mit dem Ei verrühren.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, Zucker und Salz dazu, dann das Butter-Ei-Gemisch unterkneten (mit Knethaken oder von Hand), dann die Hefe-Milch ebenfalls untermischen und so lange weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel, mit einem Geschirrtuch abgedeckt, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Nach dem Ruhen eine glatte Arbeitsfläche mit Mehl abstäuben und den Teig darauf gleichmäßig etwa 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Für die Füllung: Die Butter etwas erwärmen, sie soll aber nicht flüssig sein. Zucker und Zimt mit der weichen Butter verrühren und die Mischung gleichmäßig mit einem Teigschaber auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Das Teigrechteck dann von der längeren Seite aufrollen. Die Rolle mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig in etwa 8 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück in der Mitte mit dem Stiel eines Holzlöffels parallel zu den Schnittkanten so eindrücken, dass sich die Schnittkanten der Stücke an den Enden etwas auffächern und die Füllung zwischen den gerollten Teigschichten sichtbar wird. Diese Brötchenrohlinge nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und noch einmal unter einem Geschirrtuch etwa 20 Minuten ruhen lassen. Dann mit Zucker und Zimt bestreuen und bei 180 Grad etwa 20 Minuten goldbraun backen. Am besten frisch genießen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.