Franzbrötchen Erdbeere

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	310 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	200 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	3 St.
Erdbeerkonfitüre	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Nudelholz

1. In einem Topf 300 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe und 1 EL Zucker zugeben und in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen in einer Schüssel 190 g Zucker, Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3.
Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 70 x 25 cm) ausrollen. Erdbeerkonfitüre gleichmäßig darauf verstreichen. Rechteck von der langen Seite her fest aufrollen. Die Rolle in etwa 16 gleich große Trapeze schneiden.

5. Trapeze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in der Mitte mit einem Holzlöffel andrücken, sodass die Schnittseite nach oben zeigt. Franzbrötchen ca. 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Franzbrötchen mit übriger Milch einpinseln und im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Anschließend leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g