

Franzbrötchen

Für 4 Stück

ZUTATEN

1 Rolle Plunderteig (400 g)
50 g brauner Zucker
1,5 TL gemahlener Zimt
1 Eigelb



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Plunderteig ausrollen, dünn mit etwas Wasser bestreichen. Zucker und Zimt mischen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Den Teig von der kurzen Seite eng aufrollen. Mit einem scharfen Messer etwa 5 cm breite Stücke abschneiden (dabei soll die Nahtstelle unten liegen).

Die Teiglinge mit dem Stiel eines Kochlöffels mittig eindrücken. Die Nahtstelle mit den Fingern leicht festdrücken.

Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Eigelb bestreichen. Bei mittlerer Dampfzugabe 15-20 Minuten goldbraun backen.