

#### **RECIPE**

# Franzbrötchen mit nutella®

Mittel

1 h 45 min



## **ZUTATEN**

## **FÜR 9 STÜCK**

### Für den Teig:

21 g (½ Würfel) frische Hefe
275 ml Milch
70 g Zucker
500 g Weizenmehl (Type 550)
1 Prise Salz
70 g Butter
1 Pck. (8g) Vanillezucker

## Für die Füllung:

100 g weiche Butter 100 g Zucker

#### Für das Bestreichen:

2 EL Milch

## Für das Topping:

135 g (15 g pro Portion) nutella®

### **Back-Utensilien:**

1 kleine Schüssel

1 Handrührgerät

1 Rührschüssel

1 Küchentuch

1 Nudelholz



- 1 Streichmesser
  - 1 Kochlöffel
    - 1 Pinsel
  - 1 Backpapier
  - 1 Backblech
- 1 Küchenmesser



Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g Nutella® pro Person aus!



## **ZUBEREITUNG**



Hefe, Milch und ca. 1 Teelöffel Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Salz, Butter, restlichen Zucker und Vanillezucker mit der Hefemischung in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend die Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, sodass sich das Volumen des Teigs verdoppelt.

Für die Füllung die weiche Butter und den Zucker verrühren, dann beiseitestellen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.





Den Teig auf einer bemehlten
Fläche mit einem Nudelholz
rechteckig ausrollen. Dann mit der
Butter-Zucker-Mischung
bestreichen. Den Teig von der
langen Seite her mit leichtem Druck
zu einer gleichmäßigen Rolle
einrollen. Mit einem scharfen Messer
3 cm breite Stücke abschneiden. Die
Stücke mit dem Stiel eines
Kochlöffels der Länge nach
eindrücken.



Franzbrötchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und weitere 10 Minuten gehen lassen. Teiglinge mit Milch bestreichen. Die Franzbrötchen etwa 25 Minuten goldbraun backen.



Franzbrötchen auf einem
Kuchengitter abkühlen lassen und
vor dem Servieren mit nutella<sup>®</sup>
toppen.



# Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept