

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



- 1** | 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.



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



3

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.



4

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.



5

Franzbrötchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und vor dem Servieren mit nutella® toppen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept