

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Einfach freundlich



www.germany.travel

HAMBURGER FRANZ BRÖTCHEN

Überall in der Hansestadt ist das Franzbrötchen zu finden. Die Hamburger sind ganz verrückt nach der süßen Köstlichkeit mit Zimt. Das Franzbrötchen gibt es inzwischen auch in zahlreichen Variationen, z. B. mit Streuseln, Kürbiskernen oder Schokolade. Hier aber erstmal das traditionelle Rezept.

ZUTATEN FÜR CA. ZEHN STÜCK

- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 280 g Zucker
- 2 Eigelb
- 260 ml Milch, warm
- Eine Prise Salz
- 70 g weiche Butter
- 200 g kalte Butter
- 2 TL Zimt
- Etwas Mehl zum Ausrollen

SO GEHT'S:

1. Gib das Weizenmehl in eine Schüssel und bilde in der Mitte eine Mulde. Hinein bröselst du die Hefe. Anschließend 80 g Zucker, Eigelb und warme Milch in die Mulde geben und alles mit dem Mixer verrühren.

2. Gib das Salz und die weiche Butter dazu und verrühre es ein weiteres Mal. Lass den Teig zugedeckt für ca. 40 Min. an einem warmen Ort gehen. Dann den restlichen Zucker mit dem Zimt vermengen.

3. Knete den Teig mit den Händen kräftig durch und roll ihn auf einer bemehlten Arbeitsplatte aus (ca. 30 × 25 cm). Die kalte Butter in dünne Scheiben schneiden und eine Hälfte des Teiges damit belegen. Dabei unbedingt einen Rand von ca. 2 cm aussparen.

4. Lege die leere Teighälfte über die belegte und drücke die Ränder mit den Fingern an. Anschlie-

ßend mittig umklappen, so dass Ober- und Unterkante bündig aufeinander liegen. Die Teigtasche auf ca. 30 × 50 cm ausrollen. Dann die kurze Seite zur Mitte hin $\frac{1}{3}$ überklappen. Auch die andere Teigseite darüber klappen, so dass drei Schichten entstehen. Dann den Teig ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Backofen auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen. Roll den kalten Teig nun auf 40 × 70 cm aus und bestreue ihn mit Zimt und Zucker. Von der kurzen Seite aus vorsichtig rollen und in ca. 4 bis 5 cm dicke Scheiben schneiden.

6. Die Schnecken mit einem Kochlöffel parallel zur Schnittfläche eindrücken. So entsteht die typische Franzbrötchen-Form. Vor dem Backen nochmal 15 Minuten gehen lassen und dann im heißen Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Die fertigen Franzbrötchen am besten warm genießen.

UNESCO-WELTERBE HAMBURGER SPEICHERSTADT

1. TIPP:

Rote Klinkerfassaden, grüne Dächer und goldene Buchstaben an den Hauswänden: Die Hamburger Speicherstadt wurde zwischen 1883 und 1927 erbaut und ist bis heute der weltgrößte, historische Lagerhauskomplex und UNESCO-Welterbe. Direkt am Hafen gelegen und mit unzähligen Kanälen und Brücken durchzogen, gibt es hier sowohl traditionelle Teppich- und Kaffeehändler als auch hippe Restaurants, Cafés und Museen.



DIE ELB- PHILHARMONIE

2. TIPP:

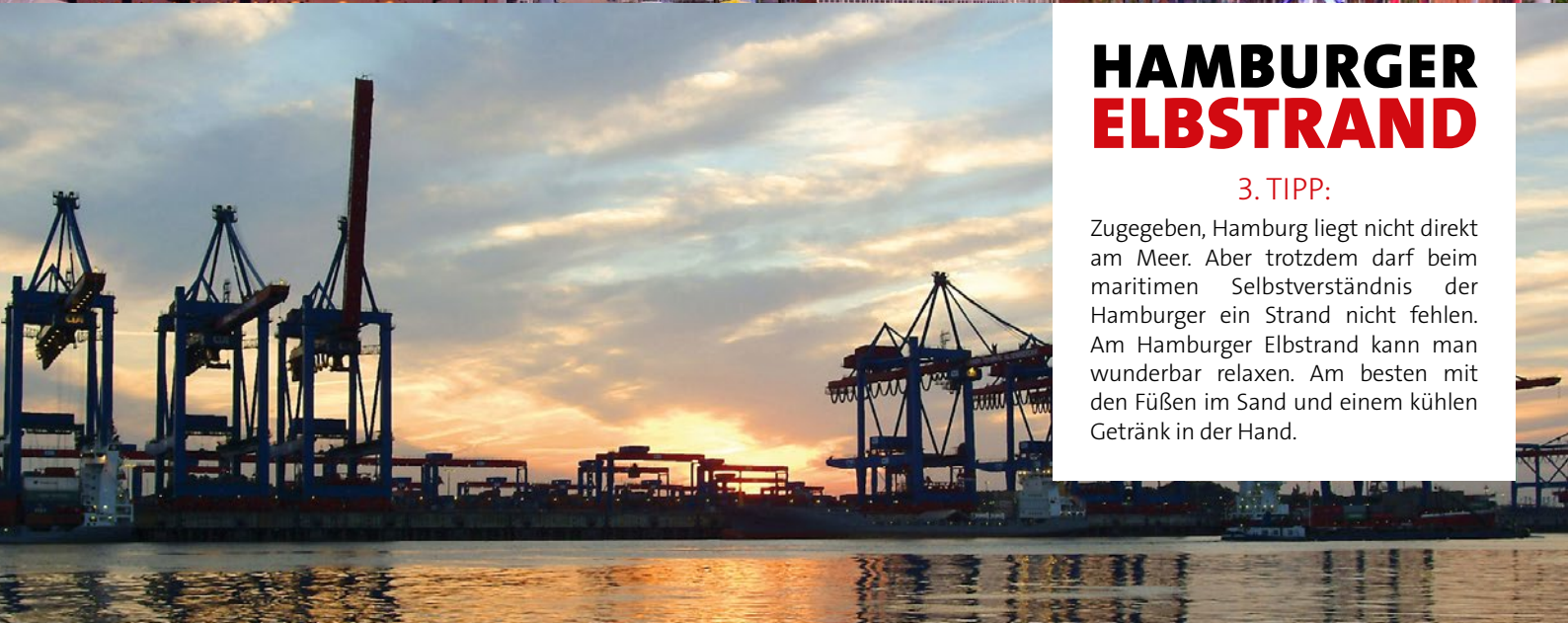
2017 eröffnet, ist die Elbphilharmonie Hamburgs neues Wahrzeichen. Mitten im Hafen funkelt und strahlt das imposante Konzerthaus. Mit seiner einzigartigen Muscheltechnik hat der Musiksaal eine außergewöhnliche Akustik. Wer kein Konzertticket ergattert, kommt trotzdem in die Elbphilharmonie hinein und kann von der Plaza aus den Blick auf den Hafen genießen.



HAMBURGER ELBSTRAND

3. TIPP:

Zugegeben, Hamburg liegt nicht direkt am Meer. Aber trotzdem darf beim maritimen Selbstverständnis der Hamburger ein Strand nicht fehlen. Am Hamburger Elbstrand kann man wunderbar relaxen. Am besten mit den Füßen im Sand und einem kühlen Getränk in der Hand.



Bildnachweise von oben nach unten:

© Lookphotos / Günther Bayerl;

© DZT / Francesco Carovillano;

© DZT / Hans Peter Merten

Herausgeber:

Deutsche Zentrale für Tourismus e.V. (DZT)
Beethovenstraße 69
60325 Frankfurt/Main

www.germany.travel

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Das Reiseland

