



Zutaten

450 g **Mehl**
50 g **Butter**
200 g **Hafermilch (oat milk)**
1 Packung **aktive Trockenhefe**
1 EL **Rohrzucker**
1 Prise **Salz**
2 TL **Zimt**
100 g **Rohrzucker**
100 g **Butter**
2 TL **Zimt**
100 g **Rohrzucker**
100 g **Butter**

Zubereitung

Das Franzbrötchen ist eine norddeutsche Spezialität; ein karamellisiertes Zimtgebäck in einen Croissant Teig, der zu einer charakteristischen Form geformt wird.

Die Trockenhefe, Mehl und Zucker in eine große Schüssel geben. Butter in Milch auflösen und in einem Topf schmelzen. Der Mehlmischung Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde lang an einem warmen Ort aufbewahren und mit einem Handtuch abdecken.

Butter, Zucker und Zimt zu einer glatten Paste vermischen. Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl auf einer Oberfläche verteilen und den Teig in ein großes Rechteck rollen. Die Oberfläche mit der Butter-Zimt-Mischung bestreichen.

Rollen Sie den Teig von der langen Seite und schneiden Sie die Rolle in 12 Stücke. Drücken Sie mit einem Holzlöffelgriff in die Mitte. Mit Butter bestreichen und Zimtzuckermischung bestreuen. Im Ofen 20 Minuten backen.

Guten Appetit!