

Christins Franzbrötchenbrot

Für 1 Kastenform (ca. 25 cm lang)

| Zutaten | Zubereitung |
|---------------------------------|--|
| 1 Päckchen Trockenhefe | Butter erwärmen oder mindestens zwei Stunden vorher aus dem |
| 360 g Dinkelmehl | Kühlschrank nehmen. 150 ml Milch lauwarm erwärmen, die Hefe |
| 155 g Zucker (55g für den Teig, | verrühren, zur Seite stellen. Das Mehl und 55 Gramm Zucker mischen. |
| 100 g für die Füllung) | Milch-Hefemischung und Butter unterrühren, dann nach und nach die |
| 150 ml Milch | Eier dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt eine |
| 40 g Butter | Stunde gehen lassen. |
| 2 Eier | Den Ofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel |
| 2 TL Zimt | 100 Gramm Zucker und Zimt mischen. Den Teig auf einer bestäubten |
| eine Prise Salz | Arbeitsfläche zu einer ca. 25x30 cm großen Platte ausrollen, |
| Puderzucker zum Bestäuben | Zimtzucker darauf verteilen, einrollen und in eine gut gefettete |
| | Kastenform legen. Weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Im |
| | vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. Auskühlen |
| | lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen. |

Guten Appetit!