

Franzbrötchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
1 Ei
150 g Zucker
75 g Butter (bitte keine Margarine)
1 Prise Salz
200 ml Milch



für die Füllung:

75 g Butter
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Zucker
1 TI Zimt

Zubereitung

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig zubereiten und eine halbe Stunde gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und nochmal 30 min. gehen lassen. Nun rollt man den Teig zu einem Rechteck dünn aus. Die Füllung wird zusammengemischt und auf das Rechteck gestrichen. Nun rollt man es wie bei einer Biskuitrolle auf und schneidet mit einem Messer immer 2-3 cm dicke Stücke ab. Jetzt kommt der Trick. Mit einem Löffelstiel wird in die Mitte der Rolle ein tiefer Knick gedrückt. Dadurch öffnet sich die Rolle an den Enden und wird schön breit.

Die Franzbrötchen bei 175 Grad ca. 15 min. im Ofen backen und fertig sind die leckeren Bissen.

Leser-Tipp

Beim Drücken mit dem Stiel nur nicht zaghaft sein. Richtig fest drücken - um so schöner werden die Brötchen.

[Link zum Rezept: Franzbrötchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de