

Franzsemmeln

Stück: 20-24 Stück

Arbeitszeit: 30 Minuten / Gehzeit: 45-60 Minuten

Backzeit: 2x ca. 20 Minuten



Dahoam

– KOCHEN & BACKEN –



Zutaten

Teig: 620gr Dinkelmehl 630, 250gr lauwarmer Milch, 1 Ei, 80gr Zucker, 7gr Salz, 1 Pack. Trockenhefe, 80gr weiche Butter

Belag: 70gr sehr weiche Butter, 50gr Zucker, 5gr Zimt

Zubereitung

- ◆ Einen geschmeidigen Hefeteig aus allen Zutaten herstellen
- ◆ Den Teig zugedeckt ca. 45-60 Minuten gehen lassen
- ◆ In der Zwischenzeit Butter, Zimt und Zucker in einer Schüssel gut verrühren
- ◆ Nach der Gehzeit den Teig halbieren, die Hälfte beiseitelegen und die andere Hälfte ca. auf die Größe eines Backblechs ausrollen.
- ◆ Die Teigplatte mit der Hälfte der Butter-Zimt-Mischung dünn bestreichen
- ◆ Die Teigplatte mit der langen Seite aufrollen, dann einen Bindfaden nehmen & 4 cm lange Rollen damit abschneiden – ergibt ca. 10-12 Stück
- ◆ Dann einen Kochlöffel am Stiel mehlieren und die Rollen in der Mitte ganz fest eindrücken, es entsteht die schöne Schneckenform – siehe Bild unten
- ◆ Die Franzsemmeln nochmals 10 Minuten auf dem Blech gehen lassen

Backen

- ◆ Den Ofen auf 180°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen
- ◆ Ca. 15-20 Minuten backen

Bettina's Tipps

- ◆ Mit dem Bindfaden bekommt ihr einen sauberen Schnitt, so werden auch Zimtschnecken perfekt!
- ◆ Ich habe die Franzsemmeln direkt nach dem Backen mit Puderzucker glasiert



Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de saugvad@dahoam-lebensmittel.de