

Rezepte

Franzbrötchen / Schneckennudeln

Zutaten:

60 g Butter

275 ml Milch

1 Würfel frische Hefe

500 g Weizenmehl Type 405, alternativ Hefeteigmischung

60 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Pr. Salz

Füllung:

100 g weiche Butter

70 g Zimt/Zucker

Für Schneckennudeln nach Belieben ca. 100 g Haselnüsse

Die Butter schmelzen lassen, mit der Milch angießen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl mit den restlichen Zutaten mischen und einen geschmeidigen Teig herstellen. Diesen ca. 45 - 60 Min gehen lassen. Anschließend 2-3 Mal falten und zu einem Rechteck auswellen (ca. 60 x 30 cm). Dick mit der weichen Butter bestreichen und die Zuckermischung darauf verteilen. Von der langen Seite her aufrollen. Ca. 20 trapezförmige Stücke abschneiden. An der schmalen Seite mit einem Kochlöffel eine Kerbe eindrücken und auf ein Blech setzen. Nochmals 10 Min gehen lassen und mit Milch bestreichen.

Für die Schneckennudeln weiche Butter aufstreichen, Zimtzucker und Haselnüsse auf die Teigplatte streuen. 2 cm schmale Streifen von der kurzen Seite abschneiden und aufrollen. Dann wie bei den Franzbrötchen fertig stellen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 20 - 25 Min. backen.

weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite

www.tonmuehle.de