

Franzbrötchen – Manchmal muss es einfach ein Stück Hamburg sein!

Das Erste, was mein Mann und ich machen, wenn wir zwei- bis dreimal im Jahr nach Hamburg fahren, um meine Schwiegermutter und Freunde zu besuchen: wir steuern die erste Bäckerei gleich nach dem Elbtunnel an und kaufen uns eine Tüte voll Franzbrötchen! Da freuen wir uns schon Tage vorher drauf und wenn es dann endlich so weit ist und wir noch im Auto sitzend jeder mindestens zwei davon verschlingt, fällt der ganze Stress der Fahrt von uns ab und wir sind in Hamburg angekommen! Danach muss es mindestens immer ein Franzbrötchen pro Tag sein... Egal, bei welchem Bäcker man einkauft, sie schmecken überall!

Ich lebe seit über 20 Jahren mit meinem waschechten Hamburger Ehemann in Bayern. Etwas Vergleichbares gibt es hier nicht, niemand weiß, was ein Franzbrötchen überhaupt ist... Kann man auch nicht wissen... Mir fällt gerade kein anderes Gebäckteilchen ein, das regional so einzigartig ist... Berliner oder Krapfen gibt es überall, Brezn sogar über Deutschlands Grenzen hinaus, Dresdner Christstollen kann man auch überregional kaufen... Nein, ein Franzbrötchen ist wirklich einzigartig und gibt es nur in Hamburg!



Das ist ein Franzbrötchen – ein typisches Plunderteilchen aus Hamburg

Was ist es denn nun? Es ist ein flaches Feingebäck aus Plunderteig mit ganz viel Zimt und Zucker und hat obendrein noch eine einzigartige Form.

Ich habe vor ein paar Jahren schon einmal einen Versuch gestartet, als ich das Rezept in einer Zeitschrift las und meinem Mann eine Freude machen wollte. Seine Begeisterung hielt sich seinerzeit allerdings in Grenzen, weil er an einem Erstickungstod zu sterben fürchtete...

Erst jetzt, da unsere Hamburg-Reise durch Corona schon lange überfällig ist, habe ich einen neuen Versuch gestartet und war sehr viel erfolgreicher!

Es schmeckt immer noch nicht identisch wie das Original, aber dafür müsste ich einem Hamburger Traditionsbäcker über die Schulter schauen dürfen... Welches Mehl eignet sich am besten, wie ist das Verhältnis Zucker und Zimt? Irgend einen

Geheimtipp wird es schon noch geben... So lange müssen wir jetzt mit diesem Rezept leben.



Das Franzbrötchen ist ein feines Hefeteig-Gebäck

Ich glaube, einen Schritt bin ich dem perfekten Franzbrötchen aber schon näher gekommen... Durch Zufall... Im Zuge der Hamsterkäufe, als in den ersten Wochen alles Mehl ausverkauft war, stand im untersten und hintersten Eck eines Regals ganz einsam und verlassen genau noch eine Packung „Wiener Griessler“, auf der ein Plunderteilchen abgebildet war. Ich legte es in den Einkaufswagen und letzten Samstag holte ich das Paket aus seinem Schattendasein und führte es seiner wahren Bestimmung zu.

In der Tat hat das Mehl eine komplett andere Konsistenz, fast wie feiner Sand... Die einzelnen Körnchen kleben nicht aneinander, sind gröber und ähneln eher Griess. Wahrscheinlich hat das Mehl daher seinen Namen... Auf alle Fälle eignet sich Wiener Griessler für Hefeteig und dieser ist die Basis für ein

Franzbrötchen.

Rezept für Franzbrötchen

(ergibt 10 Stück)



Franzbrötchen: feines Hefeteiggebäck mit Zimt und Zucker

Zutaten für den Hefeteig:

- 500 g Wiener Griessler
- 275 ml Mandelmilch
- 70 g Pflanzenmargarine
- 1 Würfel Hefe
- 70 g Rohrohrzucker

- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 100 g weiche Pflanzenmargarine
- 100 g Rohrohrzucker
- 1 EL Zimt
- 4 EL Mandelmilch zum Bestreichen

Zubereitung:

Für den Hefeteig die Milch zusammen mit der Margarine in einem Topf erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist. Das Ganze darf nicht zu heiß werden, da sonst die Hefe ihre Wirkung verliert und der Teig dann nicht aufgeht. Die Milch sollte wirklich nur gut lauwarm sein, ansonsten lieber wieder etwas abkühlen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, mit Zucker und Salz mischen, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröseln. Die Milch-Margarine-Mischung dazu gießen, mit einer Gabel erst grob verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst dann, dann mit dem Knethaken der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten kneten.

Teig an einem warmen, zugfreien Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Für die Füllung weiche Margarine mit Zimt und Zucker verrühren. Ich habe den Fehler gemacht und habe die Margarine auf dem Herd geschmolzen. Dadurch war sie etwas zu flüssig und

ist beim Aufrollen an den Seiten heraus gelaufen. Besser ist Zimmertemperatur, dann lässt sich die Masse später wie weiche Butter auf einer Scheibe Brot verteilen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen (etwa 60 x 30 cm). Die Füllung darauf verstreichen und über die lange Seite fest zu einer Roulade aufrollen.



Die Teigrolle wird in trapezförmige Stücke aufgeschnitten

Mit einem Messer die Teigrolle schräg schneiden, so dass die Stücke eine ganz leichte Trapezform bekommen.



Mit einem runden Stiel in die Mitte drücken, so dass die Seiten nach oben aufquillen

Die Stücke auseinander legen und mittig mit einem runden Kochlöffelstiel eindrücken. Die Seiten treten dann so schön schneckenförmig hervor und springen nach oben auf.



Die einzelnen Teilchen auf Abstand legen

Die Franzbrötchen mit einigem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und noch einmal mindestens 10 Minuten gehen lassen. Die Brötchen mit Milch bestreichen und auf mittlerer Schiene im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) circa 15 Minuten goldbraun backen.



Franzbrötchen, das Hamburger Traditionsgebäck

Franzbrötchen schmecken, typisch Hefengebäck, am gleichen Tag natürlich am besten. Sollten aber noch welche übrig bleiben, kann man sie am nächsten Tag noch einmal im Backofen aufbacken.

Dafür den Ofen auf 180 Grad vorheizen, ausschalten und die Franzbrötchen für etwa 10 Minuten bei geschlossener Tür auffrischen.