



## Franzbrötchen - das Original aus Hamburg

VORBEREITEN

180  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Portionen

#### Für den Plunderteig

30 g frische Hefe  
300 ml kalte Milch  
500 g Mehl  
1 Eigelb  
30 g brauner Zucker  
10 g Salz  
50 g weiche Butter

#### Für die Butterplatte

300 g Butter  
50 g Mehl

#### Für die Füllung

4 Esslöffel Orangensaft  
200 g Zucker  
3 Teelöffel Zimt

Meine erste Begegnung mit Franzbrötchen ... das war ... lass mich kurz überlegen ... ich glaube vor ziemlich genau vier Jahren. Ich war das erste Mal in Hamburg, habe zum ersten Mal den Michel gesehen und - na klar - mein erstes Franzbrötchen gegessen. Gehört ja auch irgendwie dazu - das Franzbrötchen zum klassischen Touriprogramm. Okay - ganz so schlimm war es nicht. Die Hafenrundfahrt habe

ich ausgelassen und auch die Reeperbahn habe ich mir geschenkt. Aber Franzbrötchen - die mussten sein. Immerhin hat mir meine Freundin Marie (Wahl-Hamburgerin) schon so viel von den süßen Teilchen erzählt ...

Gesagt, getan. Kaum mit dem Zug in Hamburg angekommen, habe ich schon das erste Franzbrötchen verdrückt. Dann das zweite, dritte und schließlich das vierte. Ja, ich habe mich in dich verliebt - du kleines, süßes Ding. Eine Fernbeziehung - nicht mein Stil. Also habe ich mir kurzerhand einen Job gesucht, die Koffer gepackt und bin nach Hamburg gezogen. Zwei Jahre lang haben wir uns jeden Morgen gesehen. Zwei Jahre lang haben wir uns so manchen Nachmittag getroffen. Zwei Jahre lang ...

Und heute - heute ist meine Sehnsucht größer denn je. Heute muss ich mich mit trockenen 'Möchtegern-Franzbrötchen' vom Düsseldorfer Hauptbahnhof herumschlagen. Und den Rheinländern erklären, wer oder was du überhaupt bist. 'Franzbrötchen? Noch nie gehört'. Ein Trauerspiel ist das!

Die Lösung: Selberbacken - mit dem Ergebnis, dass ich erst jetzt so richtig zu schätzen weiß, wie wertvoll du eigentlich bist. Denn - Franzbrötchen brauchen Zeit. **Über drei Tage hinweg werden die kleinen Teilchen touriert, geformt und mit Zucker und Zimt bestäubt.** Eben so, wie es sich für einen echten Plunderteig gehört. Die Butter wird in vier Runden in den Hefeteig eingearbeitet und zwischendurch immer wieder kalt gestellt. Nur so können die einzelnen Schichten so richtig schön aufgehen.

Ja, ich weiß - Franzbrötchen sind keine schnelle Nummer. Aber das müssen sie auch nicht sein. Franzbrötchen genießt man an einem Sonntagnachmittag - eingekuschelt auf dem Sofa, mit einer Tasse Kaffee in der Hand. So habe ich es schon in Hamburg gemacht und so mache ich es immer noch. Denn wie heißt es so schön in einem Lied von Heidi Kabel: 'In Hamburg sagt man

# Franzbrötchen - das Original aus Hamburg

Tschüss, das heißt Auf Wiedersehn.'

Nach einer Idee von [essen&trinken](#).

- 1 -

Für den Plunder Teig Hefe mit Milch verrühren.



- 2 -

Mehl, Eigelb, Zucker und Salz mischen. Mit Hefemilch und Butter zu einem glatten Teig verkneten.



- 3 -

Zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht kaltstellen.



- 4 -

Für die Butterplatte Butter mit Mehl verkneten und zwischen 2 Lagen Backpapier zu einem Rechteck (20 x 20 cm) ausrollen. In das Papier einwickeln und über Nacht kaltstellen.



- 5 -

Am nächsten Tag Butterplatte ca. 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

- 6 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (48 x 24 cm) ausrollen. Butterplatte in die Mitte legen. Teig von den Seiten über die Butter klappen und fest andrücken. Die Butterplatte muss vollständig abgedeckt sein.

## Franzbrötchen - das Original aus Hamburg



- 7 -

Teigstück 90 Grad drehen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche von der Mitte zu einem Rechteck (75 x 25 cm) ausrollen.



- 9 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu den offenen Kanten hin zu einem Rechteck (75 x 25 cm) ausrollen.



- 8 -

Ein Drittel des Teigstücks von außen zur Mitte hin falten. Gegenüberliegendes Drittel darüberschlagen, sodass 3 Lagen entstehen. Mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten kaltstellen.



- 10 -

Teigenden zur Mitte hin Kante an Kante falten und zusammenklappen, sodass 4 Lagen entstehen. Mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten kaltstellen.

## Franzbrötchen - das Original aus Hamburg



- 11 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu den offenen Kanten hin zu einem Rechteck (75 x 25 cm) ausrollen. Ein Drittel des Teigstücks von außen zur Mitte hin falten. Gegenüberliegendes Drittel darüberschlagen, sodass 3 Lagen entstehen. Mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten kaltstellen.



- 12 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu den offenen Kanten hin zu einem Rechteck (75 x 25 cm) ausrollen. Teigenden von außen zur Mitte hin falten. Nochmals umklappen, sodass 4 Lagen entstehen. Mit Mehl bestäuben, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht kaltstellen.



- 13 -

Am nächsten Tag Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu den offenen Kanten hin zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen. Zucker mit Zimt mischen.

- 14 -

Teigplatte mit Orangensaft bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.



- 15 -

Teig von der Längsseite her aufrollen und in ca. 5 cm breite Stücke schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen.

## Franzbrötchen - das Original aus Hamburg



- 16 -

Stücke mit einem bemehlten Kochlöffelstiel eindrücken, auf das Backblech geben und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.



- 17 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Franzbrötchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.