

## Glutenfreies Franzbrötchen mit Streuseln

### Teig

250 g Glutanomehl Mix it (Universalmehl)  
160 ml Milch  
25 g Butter (weich)  
1 Paket Trockenhefe  
1 TL Zucker  
1 Prise Salz

### Zum Bepinseln

5 EL warme Milch

### Füllung

50 g Butter (sehr weich, aber nicht flüssig)  
100 g Zucker  
2 TL Zimt

### Streusel

100 g Glutanomehl Mix it  
50 Zucker  
50 Butter (kalt)  
1 P Vanillezucker



- Den Backofen auf 50 Grad vorheizen
- Die Milch für den **Teig** leicht erwärmen
- Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung formen
- Die Trockenhefe mit 4 EL Milch (von den 160 ml abnehmen) und mit 1 TL Zucker anrühren. Dieses Gemisch (Vorteig) in die Vertiefung gießen und mit Mehl bestäuben.
- Mit einem Geschirrtuch abdecken und in den ausgeschalteten Backofen stellen.
- 20 Minuten gehen lassen bis sich die Hefe verdoppelt hat und es sich kleine Bläschen bilden (*Bild 1*)
- Für die **Füllung** 100 g Zucker mit dem Zimt vermischen und mit der weichen Butter beiseite stellen
- Arbeitsfläche für das Teigausrollen bemehlen
- Die Schüssel mit dem Mehl aus dem Ofen nehmen
- Den Backofen erneut auf 50 Grad vorheizen
- Die restliche Milch erneut erwärmen und mit der Butter und der Prise Salz zu dem Vorteig geben
- Den Teil 6 Minuten mit dem Knethaken kneten
- Den Teig noch kurz mit der Hand kneten und auf die Größe 22 cm x 30 cm, entspricht ca. Din A4 ausrollen
- Den Teig mit der weichen Butter mit einem Pinsel großzügig einstreichen
- Dann den Zucker mit dem Zimt darüber schütten (gleichmäßig, auch in die Ecken verteilen)
- Den Teig von der kurzen Seite her straff aufrollen (Die Naht sollte unten liegen)
- Die ungeraden Enden abschneiden
- Die Teigrolle in 6 gleiche Stücke schneiden und auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen. Den Zeigefinger in die Mitte der Teigrolle drücken, so dass der Teig gerade noch nicht geteilt wird (*Bild 2*)
- Anschließend den Teig mit der flachen Hand platt drücken
- Und mit Milch großzügig ( 2 x) bepinseln

- Das gesamte Backblech mit Frischhaltefolie abdecken
- Den Backofen ausschalten und das Backblech dort für 45 Minuten gehen lassen
- Alle Zutaten für die **Streusel** mit dem Rührhaken gut vermischen (1-2 Minuten)
- dann mit den Händen durchkneten, Streusel formen und kalt stellen
- Nach 45 Minuten das Backblech aus dem Backofen nehmen mit einem Tuch abdecken und den
- Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Wenn der Backofen die 200 Grad erreicht hat, die Folie entfernen und das
- Backblech in den Ofen, mittlere Schiene, schieben und sofort eine ½ Tasse Wasser auf den Boden den Backofens schütten ( wichtig für das Aufgehen)
- 20 Minuten bei 200 Grad backen

**Tipp:** Die richtige Wärme der Milch mit dem Finger erfühlen: Wenn die Milch sich weder warm noch kalt anfühlt, dann ist sie richtig für den Hefeteig.

Die Franzbrötchen können auch durchaus ohne Streusel gebacken werden. Ist nicht so aufwendig und schmecken toll. Franzbrötchen sind flach und damit das Backblech ausreicht, habe ich bewusst die kleine Menge von 6 Franzbrötchen für dieses Rezept gewählt. Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken. Dieses Rezept ist von mir kreiert und mehrfach erfolgreich gebacken. Für Glutanomehl kann ich das Gelingen garantieren.



(1)aufgegangene Hefe



(2)Teigrolle fächern



flachgedrückte und aufgegangene Franzbrötchen

Herzlichst Ihre/eure  
Ulrike Brusch

[www.ulrike-brusch.de](http://www.ulrike-brusch.de)