

Franzbrötchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Feingebäck
Sahne

* ZUTATEN

Zutaten siehe Zubereitung

* QUELLE

Gugelhupf 5/93
erfasst von Horst Aderhold

20,081

KNETTEIG: bereiten aus 200 g Weizenmehl, 1 Msp. Backpulver, 50g Zucker, 1 Pkg. Vanillin-Zucker, 2 Eigelb, 100g Butter oder Margarine. - Teig zu einem Rechteck 48 x 24 cm ausrollen, in 16 Stücke á 12 x 6 cm teilen und auf ein gefettetes Blech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

MAKRONENMASSE: 1 Eiweiß steif schlagen, 50g Zucker, 1 Pkg Bourbon Vanille-Zucker, 3 Tropfen Backöl Zitrone unterschlagen. 100g abgezogene, gemahlene Mandeln unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1/2 cm) füllen. 8 der Teigplatten damit bespritzen (Diagonal, und Zwischenraum lassen).

Strom: 170-200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten

Gebäck sofort vom Backblech lösen, erkalten lassen. Die mit Makronenmasse bespritzten Gebäckstücke mit Puderzucker bestäuben.

FÜLLUNG UND BELAG: 500g Sahne und 2 Pkg. Sahnesteif steif schlagen. 3 El. Hagebutten-Konfitüre, 2 El. Zitronensaft unterrühren. Masse in Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Gut die Hälfte davon auf die Gebäckstücke ohne Makronenmasse spritzen, mit den übrigen Gebäckstücken belegen. Die Zwischenräume der oberen Gebäckstücke mit der restlichen Hagebuttensahne verzieren.