



Aus der Heimat der Frische

 ca. 70 Minuten

 Mittel

Franzkekse mit Zimt und Kardamom

Wir haben das aus Hamburg stammende Franzbrötchen neu erfunden und für euch Kekse daraus kreiert. Schwups, so schnell sind sie weggenascht und dabei einfach nur lecker!

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. 50 g Butter, Salz, Zucker, ButtermilchQuark, Vanillezucker und ein Ei mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in 3 gleichgroße Portionen teilen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie einschlagen. Für ca. 150 Min. (2,5 Std.) kalt stellen.

Schritt 2

Für die Füllung die übrige Butter in einem Topf zerlassen. Anschließend in eine Rührschüssel geben und mit braunem Zucker, Zimt und Kardamom schaumig schlagen. Die Teigportionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken (ca. 20 x 20 cm) ausrollen. Teig mit Butter-Zucker-Masse bestreichen und zu drei Rollen aufrollen. Erneut in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Min. kalt stellen.

Schritt 3

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Eiweiß in einer Schüssel verquirlen. Die Teig-Rollen in ca. 1,5 cm dicke Keksscheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Kekse mit Eiweiß bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. 12-15 Min. im Ofen (Mitte) goldbraun backen.

Nährwerte



 **Zutaten**

42 Stück

150 g Mehl, plus Extra zum Bearbeiten

1 TL Backpulver

95 g MILRAM Gute Butter,
Zimmertemperatur

1 Prise Salz

60 g Zucker

50 g MILRAM ButtermilchQuark

0.5 Päckchen Vanillezucker

1 Ei (M)

100 g brauner Zucker, plus Extra zum
Bestreuen

0.3 TL Zimt

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 215/52

Fett (g): 2,2

Kohlenhydrate (g): 9,5

Eiweiß (g): 0,8

0.3 TL Kardamom

1 Eiweiß (M)