

# **Glutenfreie Franzbrötchen**

## **Zutaten:**

Für den **Teig:**

375g gf Fertigmehl

Prise Salz

40 g Zucker

30 g Fett

1x Trockenhefe oder 40 g Frischhefe

1 Eiweiß

ca. 250 g Wasser

Für den **Belag:**

100g aufgelöste Butter

100g Zimt/Zucker

**Ofen:**

vorgeheizt auf 200°C

ca. 30 Min. backen

## **Zubereitung:**

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten.
2. Den Teig 25 - 30 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
3. Die Tischplatte feucht machen und Backpapier drauflegen, so dass das Backpapier am Tisch klebt.
4. Das Backpapier wird jetzt von oben noch mal nass gemacht und Maisgrieß wird dünn draufgestreut.
5. Nun kommt der Teig darauf und wird ausgerollt (so rechteckig wie möglich).
6. Danach wird auf dem Teig die Butter verteilt und die Zimt/Zucker - Mischung wird gleichmäßig draufgestreut . vorher die Butter per Hand verkneten mit 1-2 TL gf Mehl.
7. Den Teig an der oberen Kante etwas einschlagen und dann mit Gefühl das Backpapier (oben) hochziehen, so das langsam eine Rolle entsteht.
8. Nun wird der Rand einmal sauber abgeschnitten.
9. Dann werden 2,5 - 3 cm dicke Scheiben geschnitten.
10. Jedes einzelne Stück legt man nun vor sich und drückt in die Mitte eine Mulde ( mit Hilfe eines Stabes ). Dann immer gleich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
11. Danach wird das Blech für ca. 30 Minuten an einen warmen Ort gestellt.
12. In der Zeit wird der Backofen vorgeheizt {auf 200°C}
13. Das Blech in die Mitte einschieben und eine Tasse Wasser hinterher ( unter das Blech). Nach ca. 30 Min. aus dem Ofen nehmen.

***Ich wünsche Ihnen ein gutes Gelingen  
Ihre Christiane Harbolla***