Franzbrötchen



Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen, Streuseln, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein

Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]