

Franzbrötchencreme selbstgemacht!



Wer schon mal in Hamburg war hat bestimmt ein Franzbrötchen probiert. Der Fernsehkoch Tim Mälzer hat während der Pandemie etwas herum experimentiert wie man den Geschmack dauerhaft in einen Brotaufstrich packen kann. Diese Franzbrötchencreme allerdings gibt es nirgends zu kaufen. Also haben findige Köche das Rezept "nachgebaut". Auch ich hab das Rezept noch etwas weiter an meine Bedürfnisse angepasst und schreibe es hier nieder.

Für 2 große Marmeladengläser brauchst Du:

- eine Dose gezuckerte Kondensmilch, die 400g Variante (sowas wie [Milchmädchen](#) oder die [preiswertere Variante von Dovgan](#))
- ein Stück Butter (250g) geschmolzen warm, aber nicht heiß
- eine Tüte Vanillezucker
- zwei TL Zimt
- optional (aber unbedingt empfehlenswert) 60g [Cini Minis](#)



Du beginnst damit die gezuckerte Kondensmilch zu karamellisieren. Das ist relativ einfach: stell die geschlossene Dose in einem Topf voll Wasser auf den Herd und lasse es aufkochen und dann 3 Stunden leicht köcheln.

Tipp: Wenn Dir die Creme schmeckt und Du sie später mal nachmachen willst stelle gleich

mehrere Dosen ins Wasser und koche sie. Wenn Du die Dosen geschlossen lässt kannst Du sie ins Regal stellen und bei Bedarf später öffnen. Darum koche ich immer gleich mehrere ab um Energie zu sparen. Du kannst übrigens auch astreinen Franzbrötchenlikör machen. Das Rezept findet Du [hier im Blog...](#) Der Inhalt wird beim Abkühlen fest wie Eierstich.



Nimm die Dose(n) nun mit einer Zange heraus und lasse sie abkühlen. Handwarm langt. Gib nun die warme, flüssige Butter in ein Rührgefäß, so wie auch die karamellisierte Kondensmilch, den Vanillezucker und den Zimt.

Verrühre nun alles zu einer gleichmäßigen Creme. Am besten mit einem Handrührgerät.

Eigentlich könnte man die Creme jetzt schon in Gläser füllen, aber kommen wir noch mal auf die Cini Mini zu sprechen. Noch geiler wird die Creme nämlich mit ein paar Stückchen drin. Da aber nicht jeder in Hamburg wohnt und schnell Zugriff auf Franzbrötchen hat greifen wir in die Trickkiste. Die Cini Mini in einem Beutel mit einem Hammer oder Topf krümelig hauen und mit in die Creme geben. Die verlieren ihre Knusprigkeit und werden etwas "gatschig". Also so wie das Innenleben eines Franzbrötchens. Glaubt mir, ihr wollt die Creme nur so haben...



In den gefundenen Rezepten steht immer was von "handwarmer Butter". Machst Du die aber leicht flüssig, also nen Tick mehr als handwarm, kannst Du die Creme deutlich leichter in Gläser füllen. die klebt nämlich wie die Pest und pappt sonst am Löffel.

Bewahre die Creme im Kühlschrank auf. Die hält zwar nicht lang, aber das erledigst Du eh durch zeitiges Wegfuttern ...

(Beitrag enthält Amazon Affiliate Links)