Mini-Franzbrötchen






40 g geschmolzene Butter	Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen
1 Packung TK Blätterteig	Blätterteig ausrollen
50 g Zucker 2 TL Zimt	Butter mit Zucker und Zimt verrühren und auf dem Blätterteig verteilen Oben ca. 1-2 cm frei lassen, damit es sich besser aufrollen lässt und keine Füllung herausquillt.
	Kleine Stückchen abschneiden und in der Mitte mit dem Stiel eines Kochlöffels (oder irgendwas Ähnlichem) eine Mulde hineindrücken.
1 Eigelb 1 EL Milch	Eigelb mit Milch verquirlen und die Minis damit bestreichen
	Im Backofen bei 200°C Umluft ca. 12-14 Minuten fertig backen.