

Zimtknoten



TIPP

Wer Hagelzucker verwenden möchte, kann diesen nach dem Bepinseln aufstreuen und direkt mitbacken – der Puderzucker sollte erst, nachdem die Zimtknoten abgekühlt sind, aufgestreut werden.

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:

Teig:

480 g KÜCHENSTOLZ Mehl
250 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)
80 g LANDFEIN Butter (weich)
50 g Zucker
25 g Frischhefe
1 Prise Salz

Füllung:

100 g LANDFEIN Butter (weich)
50 g Zucker
1 EL COOK! Zimt
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao

Außerdem:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)
Puderzucker oder Hagelzucker

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Hefe zusammen mit der Butter in der lauwarmen Milch auflösen – die Mischung im Anschluss unter Mehl, Salz und Zucker mischen.
2. Alles für mindestens 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten – abgedeckt für eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung alle Zutaten gleichmäßig miteinander zu einer Paste vermischen.
4. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen.
5. Anschließend den Teig von der kurzen Seite her wie einen Brief zu je einem

Drittel falten – nun mit einem scharfen Messer in zehn gleichmäßige Streifen schneiden.

6. Die gefüllten Teigstreifen nach Belieben verzwirbeln und zu einem Knoten oder einer Schnecke aufrollen.

7. Mit etwas Abstand auf einem Blech mit Backpapier platzieren und noch einmal eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.

8. Währenddessen den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Ei verquirlen.

9. Die Zimtknoten mit Ei bepinseln und für 10–15 Minuten im Ofen goldbraun backen.