

ZIMTKNOTEN

Zutaten (ergibt 20 Stück)

Teig

- 2 Eier (M)
- ½ Würfel frische Hefe
- 180ml Milch
- 425g Mehl
- 30g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 60 g weiche Butter
- Salz

Füllung

- 100 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 EL Zimtpulver
- 1 TL gemahlener Kardamom

Noch dazu

- Mehl zum Arbeiten
- 2 EL Milch

Für den Teig 1 Ei trennen, das Eigelb abgedeckt kühlen. Die Hefe in einer Rührschüssel in der Milch auflösen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, 1 ½ TL Salz, Eiweiss und zweites Ei zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ruhen lassen. Am nächsten Tag für die Füllung Butter, Zucker, Zimt und Kardamom mit dem Handrührgerät cremig rühren. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Die Ecken nach aussen klappen, leicht bemehlen und den Teig zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen. Die beiden linken Teigdrittel mit der Würzbuttermischung bestreichen. Dann das unbestrichene Drittel nach links schlagen und das äussere bestrichene Drittel nach rechts darüberklappen. Den gefalteten Teig um 90° drehen, leicht bemehlen und wieder zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen. Den Teig längs halbieren und jede Hälfte quer in 10 Streifen (3 × 25 cm) schneiden. Die Streifen in sich verdrehen, um zwei Finger zu Knoten schlingen und das Ende nach unten einschlagen. Die Knoten mit etwas Abstand auf die Bleche legen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Übriges Eigelb und 2 EL Milch verquirlen und die Knoten mit der Hälfte davon bestreichen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je 20-25 Min. goldbraun backen. Noch heiss mit der restlichen Eigelbmilch bestreichen und abkühlen lassen.

