



# Zimtknoten



## Zutaten Teig

75 g weiche Butter  
50 g Zucker  
¼ TL Meersalz  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 TL Kardamom, gemahlen  
2,5 dl Milch,  
Zimmertemperatur  
25 g frische Hefe  
420 g Mehl

## Zutaten Füllung

85 g weiche Butter  
50 g Zucker  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 TL Kardamom, gemahlen  
1 Vanilleschote, Mark  
Etwas Butter für die  
Förmchen  
Ei zum Bestreichen  
Hagelzucker zum  
Bestreuen

## Zubereitung Teig

Alles zu einem glatten Teig zusammenfügen. Zugedeckt auf das Doppelte gehen lassen.

## Zubereitung Füllung

Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren.



## Anrichten

# Fertigstellung

Teig auf bemehlter Fläche rechteckig auswallen. Füllung verteilen und glatt streichen.

Teig im Drittel falten. In 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen in der Mitte einschneiden, sodass er an einer Seite noch zusammenhängt. Die beiden Teile miteinander verschlingen, zu einem Knoten formen. In gebutterte Muffinförmchen geben, 30 Minuten gehen lassen. Mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. In der Ofenmitte mit Heissluft 240 °C während 8-10 Minuten backen.

# Garstufe

Mit Vorheizen

8-10 Minuten | Heissluft 240 °C