

Zimtknoten

T. Grandits



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