

Kardamom-Zimt-Knoten

Zutaten für 12-16 Stück

Süsser Hefeteig

1	EL	Kardamomsamen	Fein zerstossen.
3	dl	Milch	Kardamom in die Milch geben und diese handwarm erwärmen.
250	g	Weissmehl	
450	g	Halbweissmehl	Beide Mehlsorten gut miteinander mischen.
50	g	Hefe	Eine Mulde im Mehl formen und die zerbröckelte Hefe hineingeben.
120	g	Zucker	Etwas Zucker über die Hefe geben. Etwas Kardamommilch über die Hefe geben und diese etwa 20 Minuten gehen lassen.
1	TL	Salz	
1		Ei	
150	g	Butter, weich	

Salz, Ei, Butter, restlichen Zucker und restliche Milch zum Mehl geben und den Teig mit der Küchenmaschine fünf Minuten kneten.

Den Teig zugedeckt eine Stunde auf das doppelte aufgehen lassen.

Füllung

200	g	Butter, weich
80	g	Rohrzucker
1	EL	Zimt

Butter mit Zucker und Zimt cremig rühren.

Knoten fertigstellen



Teig in zwei Portionen aufteilen.

Eine Teigportion rechteckig auswallen, ca. 1 cm dick.

Die Hälfte der Füllung gleichmässig auf dem Teig verteilen.

Den Teig von der Längsseite her einmal zusammenfallen und in 4 cm breite Streifen schneiden (Falt oben).

Die Streifen in der Mitte bis fast ganz oben einschneiden (sehen jetzt aus wie Hosen).

Die «Hosenbeine» einmal verknoten und die Enden unter den Knoten stecken.

Die Knoten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (genügend Abstand) und zugedeckt 40 Minuten gehen lassen.

Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren.

Verquirlen und die Knoten damit bepinseln.

Knoten in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.

1		Ei	
1	dl	Melasse	
½	dl	Wasser, warm	Melasse mit Wasser verdünnen und die heissen Knoten damit bepinseln.
½	EL	Kardamomsamen	Fein zerstossen.
40	g	Zucker	Kardamom und Zucker gut vermischen und die noch feuchten Knoten damit bestreuen.