Norwegische Zimtknoten mit Vanille und Cardamom

60–70 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Teig:

75 g	Weiche Butter
50 g	Feinkristallzucker
250 ml	Vollmilch
25 g	Frische Hefe
430 g	Universalmehl
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Füllung:

125 g	Weiche Butter
75 g	Feinkristallzucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Cardamom gemahlen
2 TL	Zimt gemahlen
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
	Hagelzucker nach Belieben

Zubereitung

1 Für den Teig Butter, Zucker und eine Prise Salz in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Währenddessen die Milch leicht erwärmen und die Hefe sowie einen Teelöffel Zucker einrühren.

2 Nach einigen Minuten sollten sich kleine Bläschen an der Oberfläche gebildet haben. Die Milch zur Butter-Mischung hinzufügen und verrühren. Nun nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein elastischer Teigball entsteht.

3 Den Hefeteig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort bis zu 1,5 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig in seiner Größe verdoppelt hat.

4 Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Sobald der Teig genug aufgegangen ist, auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen.

5 Die Füllung komplett auf dem Teig verteilen. Nun das obere Drittel des Teiges nach unten falten. Danach die restlichen zwei Drittel darüber falten, damit eine saubere Kante entsteht.

6 Nun erneut mit einem Nudelholz vorsichtig ausrollen, damit der Teig noch ein wenig in die Länge gezogen wird. Mit einem Messer oder einem Pizzaschneider den Teig in Teigstreifen schneiden.

7 Diese Teigstreifen erneut fast ganz durchschneiden. Dabei den obersten Teil der Streifen aussparen. Die Teigstreifen jeweils mit einer Hand an jedem Ende nehmen und in die jeweilig entgegengesetzte Richtung soweit es geht eindrehen.

8 Nun zu einem Knoten verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für weitere 15 Minuten gehen lassen.

9 In der Zwischenzeit den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Zimtknoten mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Für 13-15 Minuten backen und genießen.