



Zimtknoten

Muffinform

Das brauchst du dafür:

- 30 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 250 g Milch
- 1 TL Black & White Vanillezucker
- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 60 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 130 g Dattelsucker oder brauner Zucker
- 100 g Butter
- 1 EL Zimt

Topping:

- 1 EL Sahne
- 1 TL Süße Verführung

So wird's gemacht:

Hefeteig herstellen :

- Hefe mit Zucker in der Milch auflösen (TM: 2 Min. | 37 °C | Stufe 2)
- Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und 4 -5 Min zu einem geschmeidigen Teig kneten (TM: 4 - 5 Min. | Knetstufe)
- Den Teig in einer Schüssel mit Deckel / große Nixe etwa 1 h gehen lassen (er muss sich sichtlich verdoppelt haben)
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Füllung:

- Weiche Butter, Zucker, und Zimt in einer Schale Hand luftig weich schlagen.
- Den Teig auf die bemehlten Teigunterlage zu einem dünnen Rechteck ausrollen (~40x50cm).
- Die Füllung auf $\frac{2}{3}$ des Teiges verteilen. Das Teig-Drittel ohne Füllung in die Mitte legen, dann das andere Teig-Drittel ebenfalls in die Mitte legen. In 12 gleichmäßige Stücke schneiden.

Flechten:

- Je ein Teigstück nehmen, leicht flach drücken, und der Länge nach zweimal einschneiden (aber nicht ganz durchschneiden). Zu einem dichten Zopf flechten. Den Zopf der Länge nach aufrollen.
- Die Knoten in eine gefettete Muffinform verteilen.
- Die Zimtknoten mit dem Topping bestreichen.
- Dann für 15-20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und für 5 Minuten in der Muffinform auskühlen lassen.
- Mithilfe eines Löffels aus der Form lösen und Zimtknoten auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen oder noch leicht warm genießen!