

# ZIMT & KARDAMOM KNOTEN

🕒 🧠 Schwierig

## MATERIALIEN

Backpapier  
Schüssel  
Pinsel  
Messer  
Ofen

## EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



## ZUTATEN

Butter  
100 Gramm

Salz  
0.25 TL

Milch  
125 Milliliter

Germ  
12 Gramm

Mehl   
210 Gramm

Kardamom   
0.25 TL

Vanille   
0.5 Teile

Ei   
1 Stück

## INSPIRATIONEN



## ZUBEREITUNG

### SCHRITT 01 FÜR DEN TEIG FOLGENDE ZUTATEN VERMISCHEN:

- 40 g weiche Butter
- 25 g Zucker
- 1/4 TL Meersalz;
- 1/2 TL Zimt, gemahlen
- 125 ml Milch
- 12 g Hefe;
- 210 g Mehl

Alle Zutaten für ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

### SCHRITT 04

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem Rechteck ausrollen und gleichmässig mit der Fülle bestreichen.

### SCHRITT 07

Die einzelnen Stränge dann miteinander verdrehen und zu einem Knoten formen.

### SCHRITT 02

Den Teig, zugedeckt, an einem warmen Ort für etwa eine Stunde auf die doppelte Menge gehen lassen.

### SCHRITT 05

Den Teig von unten nach oben hin zu zwei Drittel einschlagen und dann das übrige Drittel ebenfalls, nach unten hin falten.

### SCHRITT 08

Die Knoten für weitere 30 min gehen lassen.

### SCHRITT 03 FÜR DIE FÜLLUNG FOLGENDE ZUTATEN MITEINANDER VERMISCHEN:

- 60g weiche Butter
- 40g Feinkristallzucker
- 1 gehäufte Teelöffel Zimt gemahlen
- 1/4 Teelöffel Cardamom gemahlen
- 1/2 Packung Bourbon Vanillezucker

### SCHRITT 06

Dann, vertikal in 2 cm breite Streifen schneiden und die Streifen in der Mitte einschneiden, sodass sie an den oberen Enden noch zusammenhängen.

### SCHRITT 09

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

### SCHRITT 10

Dann mit Ei bestreichen und für 10 min backen.