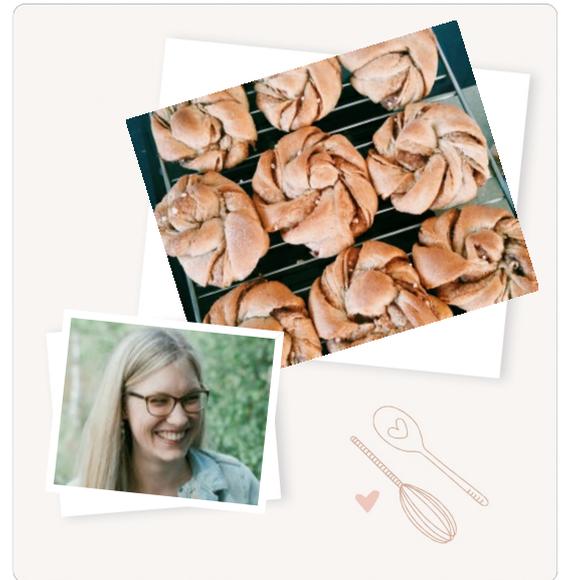


Rezept für Kanelknuter (Zimtknutscher)

VON Anna-Maria

ZUTATEN

275 ml Milch	150 g Butter
25 g frische Hefe	2-3 EL Zimt
1 EL Kardamom	3 EL Hagelzucker
200 g glattes Dinkelmehl	
400 g Vollkorndinkelmehl	
100 g Rohrzucker	
100 g Butter	
1 Ei	
1 Prise Salz	
120 g Rohrzucker	



PORTIONEN
8 Portionen

ZEIT
180 Min

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben, vermischen und eine Mulde machen.

Zucker in die Mulde geben.

Milch leicht erwärmen, Hefe darin auflösen, Kardamom hinzufügen, verrühren.

Hefe- Milch- Mischung zum Mehl geben. Gut verkneten. Wenn es zu trocken ist, noch ein bisschen lauwarme Milch zugeben.

Für eine 3/4 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung die sehr weichen 150g Butter mit dem Zimt, 120g Zucker und dem Hagelzucker mit einem Löffel verrühren. Auf zwei Mengen aufteilen und beiseite stellen.

Wenn der Teig sich vergrößert hat, das Ei, die 100g Butter und Prise Salz



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Für eine 3/4 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend Teig auf zwei Mengen aufteilen, erste Menge rechteckig ausrollen.

Ca. 0,5cm dick.

Eine Menge Zimt-Butter-Creme darauf streichen mit einem EL, dann jeweils von der kurzen Seite den Teig links zu einem Drittel überklappen und die rechte Seite auch. So entstehen drei Lagen.

An der schmalen Seite mit einem Messer 3cm Streifen schneiden, den Streifen zu einer Kordel drehen und einen Knoten machen.

Tipp: Immer nur eine Kordel drehen und dann sofort den Knoten machen, sonst gehen die Kordeln kaputt.

