

# Quarkknoten – über Nacht



## Einkaufsliste:

150ml lauwarme Milch  
70ml Wasser  
7g Trockenhefe oder 25g frische Hefe  
1EL Zucker  
2EL Mehl

480-530g Weizenmehl (Type 550)  
250g Quark  
60g weiche (nicht flüssige) Butter +  
1EL weiche Butter  
1Ei  
2TL Meersalz

Mehl zum Formen

## So wird's gemacht

Lauwarme Milch mit lauwarmem Wasser, 2EL Mehl, Zucker und Hefe mischen. Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz hinzugeben und mit der Butter mischen. Das Hefegemisch hinzugeben. Quark und Ei auf die Masse geben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Mit 1 EL Butter den gekneteten Teig einreiben und abgedeckt 60 Minuten, bis sich der Teig verdoppelt hat, abgedeckt ruhen lassen.

Über Nacht: Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank über Nacht (12-14 Stunden) ruhen lassen. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank holen, 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen und in 20 Teile teilen. Jeweils zu einer langen Rolle formen. Diese mit Mehl bestäuben Teigstränge nebeneinander legen, überschlagen und verknoten. Auf einem Blech nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Derweil den Ofen auf 220°C vorheizen. Ein Schüssel Wasser (in ofenfester Form) auf den Ofenboden stellen, sodass Wasserdampf entsteht. Die Knoten im Ofen 12-18 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Wenn am gleichen Tag gebacken werden soll: Teig nach der ersten Ruhephase nochmals 30 Minuten ruhen lassen. In 20 Teile teilen. Jeweils zu einer langen Rolle formen. Diese mit Mehl bestäuben Teigstränge nebeneinander legen, überschlagen und verknoten. Auf einem Blech nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Derweil den Ofen auf 220°C vorheizen. Ein Schüssel Wasser (in ofenfester Form) auf den Ofenboden stellen, sodass Wasserdampf entsteht. Die Knoten im Ofen 12-18 Minuten goldbraun und knusprig backen.