

Kanelknuter



So wird's gemacht:

Lauwarme Milch mit lauwarmen Wasser, 2 Esslöffel Mehl, Zucker und Hefe mischen. Abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Restliches 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 weicher Butter den gekneteten Teig einreiben und 80 Minuten, bis sich der Teig verdoppelt hat, abgedeckt ruhen lassen.

Teig zu einem 60 cm langen Rechteck ausrollen, komplett mit Butter einstreichen. Zucker, Zimt und Kardamom mischen und auf die Butter streuen. Teig der Länge nach überklappen, sodass die Zimtbutter zwischen zwei Teighälften ist. Teige leicht andrücken.

Teig in 1 cm dicke Streifen schneiden und der Länge nach um den Finger wickeln, sodass kleine Teigknäuel entstehen. Diese auf ein Blech mit Backpapier legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch mischen, Zimtknäuel damit einstreichen und 10-13 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Teig am Vorabend vorbereiten, 60 Minuten ruhen lassen und dann über Nacht abgedeckt im Kühlschrank warten lassen. Am nächsten Tag wie oben beschrieben ausrollen und vorbereiten.

Einkaufsliste:

150 ml lauwarme Milch
70 ml Wasser
7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
60 g Zucker
530 g Weizenmehl (Type 550)
250 g Quark
60 g weiche (nicht flüssige) Butter + 1 TL weiche Butter
1 Ei
Prise Meersalz

Außerdem:

80 g weiche Butter
50 g Zucker
3 EL Zimt
Prise gemahlene Kardamom

1 Eigelb
1 EL Milch