

Norwegische Zimtknoten (Kanelknuter)

Zutaten für 2 Portionen

Für den Teig:

225 ml Milch
1 /2 Würfel frische Hefe
70 g Zucker
80 g zimmerwarme Butter
500 g Mehl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 g warme Butter
120 g brauner Zucker
2 -3 EL Zimt

Schritt 1:

Milch in einem Töpfchen lauwarm erwärmen. Hefe unter Rühren darin auflösen. Hefemilch, Zucker, Butter, Mehl und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 60 Minuten an einem warmem Ort gehen lassen.

© sixx

Schritt 2:

In der Zwischenzeit für die Füllung Butter, Zucker und Zimt zu einer glatten Creme rühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck ausrollen. Rechteck quer legen. Creme darauf verteilen. Den Teig von der linken und der rechten Seite so übereinander klappen, dass drei Lagen Teig übereinander liegen. Von der schmalen Seite ca. 15 dünne Streifen schneiden. Diese Streifen jeweils in sich zu einer Kordel drehen und einen Knoten in die Kordel machen. Teigknoten auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Warm schmecken die Zimtknoten am allerbesten.