

Nuss-Zimt-Knoten

Ofenzauberer



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Teig:

350 g Milch
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
200 g Butter
1/2 TL Salz
700 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Füllung:

40 g Butter, weich
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker
150 g gemahlene Nüsse

Die Hefe mit etwas Zucker flüssig rühren. Mit einer Küchenmaschine aus allen Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten und ca. 1.5 Std. abgedeckt gehen lassen.

Alle Zutaten für die Nuss-Füllung mit einem Löffel vermischen. Den Teig auf einer Backunterlage zu einem großen Rechteck ausrollen.

Auf die untere Hälfte die Füllung geben und die obere Hälfte einfach darüberklappen.

Backofen vorheizen auf 180 Grad Ober/Unterhitze, unterste Schiene.

Nun 24 Streifen mit einem Nylonmesser abschneiden und jeden Streifen zu einem Knoten binden. Je 12 Knoten auf dem eingefetteten großen Ofenzauberer geben und ca. 20 Minuten backen.

Nach Bedarf mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit