



## Kanelbullar - Zimtknoten

### ZUTATEN

#### Teig

- 1 Würfel Hefe
- 500 ml Milch
- 1 kg Mehl - Typ 405
- 6 g Salz
- 10 g gemahlener Kardamom
- 180 g Zucker
- 2 Bio-Eier
- 220 g Butter

#### Zimt-Mandel-Füllung (Remonce)

- 200 g Marzipan Rohmasse
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 60 g gemahlener Zimt
- 250 g Butter

#### Sirup

- 150 g Wasser
- 80 g Zucker

#### Ei-Wasser

- 1 Ei
- Schluck Wasser
- 1 Prise Salz

#### Streu

### ZUBEREITUNG

Die Milch lauwarm erhitzen, mit Hefe mischen.

Hefe-Milch-Mix mit den restlichen Teigzutaten - außer der Butte - langsam verrühren.

Sobald die Zutaten grob vermischt sind, die zimmerwarme Butter in Stücken hinzufügen. Teig ruhig 5-7 Minuten in der Maschine kneten, bis dieser glatt und elastisch ist.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und, zugedeckt, 20 Minuten ruhen lassen.

Marzipan, Vanillezucker und Zimt in der Maschine vermengen und anschließend die Butter in kleinen Portionen hinzufügen - wir wollen eine glatte Remonce.

Den Teig in Form eines langen Rechtecks ausrollen - Zielvorgabe sind hier ungefähr 70-80cm x 35-40cm.

Die Remonce auf dem ausgerollten Teig verstreichen, dass dieser so bedeckt ist wie ein Butterbrot mit ordentlich Butter - (wahrscheinlich bleibt Remonce übrig).

Teig in der Mitte falten. Von der Längsseite fingerdicke Streifen abschneiden. Die Teig-Streifen an beiden Enden festhalten und gegeneinander verdrehen, so dass diese aussehen wie eine große Fusilli-Nudel. Das Linke Teigende weiter mit Daumen und Zeigefinger festhalten und die Teigschnur mit der rechten Hand um diese wickeln. Die letzten 10cm werden dann einmal oben über die Mitte gelegt und unten festgesteckt. So wie hier: <https://tinyurl.com/zimtschnur>

Die Knoten mit ausreichend Abstand auf ein Backblech legen, dieses mit einer Mülltüte umschließen und 90 Minuten gehen lassen.

Die Zeit nutzen, um Wasser und Zucker in einem Topf zu mischen und so lang zu erhitzen bis alle Zuckerkristalle aufgelöst sind. Sirup zur Seite stellen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Die Knoten mit dem Ei-Wasser bestreichen und mit dem Streu bestreuen. 10 Minuten ohne und dann 3 Minuten mit Umluft backen, bis diese eine schöne goldbraune Farbe bekommen.

Sofort wenn die Knoten aus dem Ofen kommen, großzügig mit dem Sirup einpinseln. Dieser sorgt dafür, dass die Knoten einen schönen Glanz bekommen und saftig bleiben.

**50 g** Hagelzucker

**2 EL** Kardamom-Samen

Die Knoten lassen sich super einfrieren und morgens einzeln aufbacken.