



GEFLOCHTENE ZIMT-KNÖPFE

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig (am besten alles Zimmertemperatur):

180 g Milch
2 mittlere Eier
540 g Weizenmehl (Type 700)
22 g frische Hefe (ca. ½ Würfel)
45 g Kristallzucker
8 g Salz
180 g Butter

Für die Füllung:

150 g Butter, weich
250 g Rohrohrzucker oder Kristallzucker
2 gehäufte TL Zimt

Für die Ei-Glasur:

1 Ei mit einem Schuss Milch versprudelt

Für die Zuckerglasur:

100 g Rohrohrzucker oder Kristallzucker
100 g Wasser
2 TL Zimt

Zubereitung:

Teig: Milch mit den Eiern versprudeln, Hefe mit dem Mehl verbröseln und zur Eiernmilch geben. Salz, Zucker, weiche Butter hinzufügen und alles auf niedriger Stufe kneten, bis sich die Zutaten gut vermischt haben. Dann auf mittlerer Stufe weitere 8-10 Minuten kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zu einer Kugel wirken und in eine leicht bemehlte Schüssel legen. Mit einem Tuch oder Wachstuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen. Danach den Teig aus der Schüssel auf ein leicht bemehltes Brett stürzen und zu einem Rechteck (etwa in der Größe eines DIN-A3-Blattes) ausrollen.

Füllen: Butter schaumig aufschlagen, Zucker untermixen und zuletzt den Zimt. Es soll eine gut streichfähige Masse entstehen. Zimt-Butter-Zucker-Mischung mit einer Teigkarte oder Palette auf der Teigoberfläche verstreichen, dann das obere Drittel von der langen Rechteck-Seite her nach unten klappen und das untere Drittel nach oben. (Den Teig quasi auf ein Drittel zusammenlegen.)

Formen: Die gefaltete Teigplatte in 12 Streifen teilen (je ca. 3,5 cm). Jeden Streifen der Länge nach zweimal einschneiden, so, dass drei Stränge entstehen, die noch zusammenhängen. Stränge zu je einem Zopf flechten und alles zu einem Knopf aufrollen. In Muffin-Papier und in ein Muffinblech setzen, zugedeckt noch 1 Stunde gehen lassen. Ofen auf 180 ° C Heißluft vorheizen, Knöpfe mit Eierglasur bestreichen und 15-20 Minuten goldgelb backen.

Glasieren: Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, bis ein leichter Sirup entsteht. Zuletzt Zimt einrühren. Die gebackenen Knöpfe aus dem Blech nehmen, auf eine Platte setzen und noch heiß mit Sirup bestreichen. Abkühlen lassen und servieren.