

# Rezept für ca. 8 Zimtknoten & 8 Schokoknoten

## Zutaten für den Teig

- 35g Hefe
- 750g Mehl
- 100g Rohrzucker
- 120g Butter
- 1 Ei M
- 1 TL Salz
- 1TL Kardamom
- 300ml Milch

## Zutaten für die Füllung

- 6 EL Trinkschokolade
- 2 EL Milch
- 30g Butter
- Zimt & Zuckermischung aus 50g Zucker 2 TL Zimt
- weiche Butter zum Bestreichen

## Zum Bestreichen

- 1Ei
- 2TL Wasser
- Hagelzucker oder dunkler Kandiszucker

## Zubereitung

1. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit etwas Milch glatt rühren.
2. Die Butter schmelzen und mit der restlichen Milch verrühren.
3. Alle Zutaten mischen und mit dem Knethaken des Rührgeräts ca. 10 Minuten kneten.  
Alternativ per Hand kneten.

4. Sobald der Teig eine homogene, glatte Konsistenz hat, kommt er für ca. 30 Minuten für ein Schläfchen unter ein Tuch.
5. Nach der Ruhe 18 gleichmäßige Teigkugeln formen. 8 Stück sind für die Zimtknoten, die anderen für die Schokoknoten.
6. Die Kugeln werden nacheinander etwa 3mm zu einem Oval/Rechteck ausgerollt. Die Teigfläche sollte ca. 22cm x12cm betragen. Die Kanten müssen nicht ein sauberes Rechteck ergeben. Hauptsache ist, dass eine Teigfläche länger als die andere ist.
7. Für die Zimtknoten den Teig gleichmäßig mit einer dünnen Schicht Butter bestreichen und mit Zimt & Zucker Mischung bestreuen. Teig an der langen Seite einrollen. In der Mitte der Rolle fast vollständig aufschneiden und die zwei Enden abwechselnd übereinander legen. Zu einem Kranz legen. (Siehe Fotos)
8. Auf ein Backblech mit Backpapier oder in kleine Gugelhupfformen legen.
9. Sobald alle Zimtknoten geformt sind, müssen sie erneut ca. 60 Minuten ruhen. Anschließend Ei und Wasser zusammen anrühren und die Zimtknoten mit etwas Ei bestreichen. Mit Kandiszucker oder Hagelzucker bestreichen. Danach bei 200°C ca.10 Minuten backen.
10. Für die Schokoknoten ersetzt ihr Butter und Zimt-Zucker durch eine angerührte Creme aus 30g Butter, 6 EL Trinkschokoladenpulver und 2 EL Milch. Diese Mischung streicht ihr auf den Teig und rollt die Knoten wie oben angegeben ein.
11. Auch die Schokoknoten müssen abgedeckt 60 Minuten ruhen und werden ca. 8 Minuten gebacken, bis sie goldbraun sind.