

HASELKNOTEN

zur Teestunde

FÜR 8 STÜCK // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE + WARTEZEIT

Für den Teig

- › 15 g frische Hefe
- › 30 g brauner Zucker
- › 125 ml lauwarme Milch
- › 250 g + etwas Mehl
- › 1 Ei (Größe M)
- › 30 g weiche Butter
- › 1 Prise Salz

Für die Füllung

- › 100 g gemahlene Haselnüsse
- › ½ EL Kakao
- › 30 g Zucker
- › ½ TL Zimtpulver
- › 40 g Zartbitterschokolade
- › 40 g Butter

Außerdem

- › 1 Eigelb
- › 1 EL Puderzucker
- › Backpapier

Pro Stück ca. 8 g E, 19 g F, 35 g KH
355 kcal

1 Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. 250 g Mehl, Rest Zucker, Ei, Butter und Salz mit der Hefemilch glatt verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 45–60 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.

2 Für die Füllung Nüsse, Kakao, Zucker und Zimt mischen. Schokolade fein hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und mit der Nussmischung verrühren.

3 Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 25 × 20 cm) ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, dabei an den Längsseiten 1–2 cm frei lassen. Von einer Längsseite her fest aufrollen und in 8 Scheiben schneiden. Diese einmal

in sich verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C).

4 Eigelb leicht verquirlen und Knoten damit bepinseln. Im heißen Ofen ca. 15–18 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

DAMIT SIE NICHT DRAN ZU KNABBERN HABEN

Wer auf Haselnüsse allergisch reagiert oder schlicht nach Abwechslung sucht, tauscht sie gegen Walnüsse, Mandeln, Pekannüsse oder Cashewkerne.