Rezept

Cranberry-Kokos-Hefeknoten

Ein Rezept von Cranberry-Kokos-Hefeknoten, am 07.07.2025

Zutaten

250 g	Dinkelmehl (Type 630)
½ Würfel	Hefe (ca. 20 g)
1	Ei (M)
50 g	Cranberries
1 EL	Milch zum Bestreichen
25 g	brauner Rohrzucker
100 ml	Milch
70 g	kalte Butter
6 EL	Kokosraspel

Außerdem

Dinkelmehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 14 g F, 6 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel sieben, den Zucker untermischen und eine Mulde in die Mischung drücken. Die Hefe in die Mulde bröseln, die Milch lauwarm erhitzen, dazugeben und mit einem Teil der Mehl-Zucker-Mischung verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Min. an einem zugluftfreien, warmen Ort gehen lassen.

2. Danach das Ei und 50 g Butter in Flocken in den Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine kurz unterkneten. Die Cranberrys und 3 EL Kokosraspel dazugeben und so lange mit den Händen kneten, bis der Teig sich vom Schüsselboden löst, leicht glänzt und nicht mehr klebt. Die Teigkugel mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort nochmals 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert.

3. In einem Topf bei kleiner Hitze die restliche Butter zerlassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 20 × 25 cm großen Rechteck ausrollen. Den ausgerollten Teig mit der flüssigen Butter bepinseln und mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

4. Das Teigrechteck der Länge nach zusammenklappen (10 × 25 cm) und in acht jeweils etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen der Länge nach etwas auseinanderziehen, wie bei einer Kordel mehrmals verdrehen und zu kleinen Knoten schlingen, aber nicht festziehen. Die Knotenenden an den Unterseiten der Teiglinge leicht andrücken.

5. Die Hefeknoten mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Noch einmal 10–15 Min. abgedeckt gehen lassen, dann mit Milch bestreichen. Die Hefeknoten im Ofen (Mitte) in 20 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und lauwarm genießen. Oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.