

Rezept

Dänischer Zimtknoten

Ein Rezept von Dänischer Zimtknoten, am 28.06.2026

Zutaten

Teig

2 Eier (M)	21 g frische Hefe (½ Würfel)
180 ml Milch (3,5 % Fett)	425 g Mehl
30 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
60 g weiche Butter	Salz

Füllung

100 g weiche Butter	70 g Zucker
1 EL Zimtpulver	1 TL gemahlener Kardamom

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	2 EL Milch (3,5 % Fett)
-------------------	-------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig 1 Ei trennen, das Eigelb abgedeckt kühlen. Die Hefe in einer Rührschüssel in der Milch auflösen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, 1 ½ TL Salz, Eiweiß und zweites Ei zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag für die Füllung Butter, Zucker, Zimt und Kardamom mit dem Handrührgerät cremig rühren.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Die Ecken nach außen klappen, leicht bemehlen und den Teig zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen.
4. Die beiden linken Teigdrittel mit der Würzbutter bestreichen. Dann das unbestrichene Drittel nach links schlagen und das äußere bestrichene Drittel nach rechts darüberklappen. Den gefalteten Teig um 90° drehen, leicht bemehlen und wieder zu einem Rechteck (30 × 50 cm) ausrollen. Den Teig längs halbieren und jede Hälfte quer in 10 Streifen (3 × 25 cm) schneiden. Die Streifen in sich verdrehen, um zwei Finger zu Knoten schlingen und das Ende nach unten einschlagen. Die Knoten mit etwas Abstand auf die Bleche legen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Übriges Eigelb und 2 EL Milch verquirlen und die Knoten mit der Hälfte davon bestreichen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je 20-25 Min. goldbraun backen. Noch heiß mit der restlichen Eigelbmilch bestreichen und abkühlen lassen.