Backen BACKWAHN
FWSpass.de Backen und Kochen

Hefeknoten mit Haselnussfüllung

ZUTATEN

Hefeteig

750 g Mehl
75 g Zucker
1/2 TL Salz
1 Würfel Hefe (42 g)
75 g Butter schmelzen
350 ml Milch lauwarm

Füllung

120 g gemahlene Haselnüsse
120 g Zucker
90 g flüssige Sahne
diese Zutaten zusammen mischen.

andere Variante für Füllung

75 g zimmerwarme Butter
1 EL Vanillezucker
75 g Zucker
Zimt nach Geschmack
die Zutaten zusammen mischen
bei dieser Variante die Knoten in einer Muffinform mit Papierförmchen backen, sonst läuft die Butter zu sehr aus den Knoten.

ZUBEREITETUNG

Mehl in eine Schüssel geben,
darin eine Mulde formen.
Etwas Zucker hineingeben und
den restlichen Zucker auf den Rand verteilen.

Das Salz ebenfalls auf den Rand streuen.
Die Hefe in die Mulde zerbröckelt geben.

Die Butter in einem Topf schmelzen,
dann die Milch zur geschmolzenen Butter geben und erwärmen,

beides soll lauwarm sein.

Jetzt von der Mitte aus das Butter-Milch-Gemisch zu den anderen Zutaten geben und
alles miteinander verrühren.

Den Teig zugedeckt etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen (doppelte Menge).

Alles noch einmal durchkneten.

Den Teig halbieren und
auf einer gemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen.

Anschließend die Hälfte der Nussfüllung auf den Teig streichen,
dabei 1 cm Rand lassen.

Den Teig von der langen Seite zusammenfalten, ca. 1/3 des Teiges,
danach dann das andere 1/3 auf die eingeschlagene Seite drücken.

Mit der Teigrolle noch einmal drüber rollen.

Jetzt Streifen von 2-3 cm aus dem Teig schneiden.
Danach die Streifen nochmals halbieren,
dabei das obere Ende nicht durchschneiden.

Dann die eine Seite mit der anderen Seite des Streifens falten und
durch das Loch ziehen,
drehen und die zweite Seite durch das Loch ziehen.

Backzeit:

Ober-/Unterhitze etwa 180 – 190 °C
Backzeit ca. 20 – 25 Minuten
Nach der halben Backzeit, das Blech drehen.
Das zweite Blech benötigt etwas weniger Backzeit.

Viel Spaß beim Backen!

BACKWAHN UND KOCHWAHN

SUSANNE ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Köchin.

Sie arbeitet seit vielen Jahren in diesem Beruf. Gleich nach der Ausbildung war sie in Mainz im Hilton tätig und kurze Zeit in der Schweiz, bevor SUSANNE wieder nach Schleswig-Holstein in ihre Heimat zurück kam und Hauswirtschaftsleitung dann in Heikendorf wurde.

SUSANNE backt und kocht aus Leidenschaft.