



Dinkelknöpfli

pampered^hchef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



8 Stück



1,5 Stunden

Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 630
25 g frische Hefe
50 g Zucker
50 g weiche Butter
ca. 300 ml lauwarme Milch
2 Eigelb
eine Prise Salz
2 Tl. Backkako
1 Eiweiß zum Bestreichen
Hagelzucker zum Dekorieren

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Zucker und Salz darüber streuen.

Hefe in einer kleinen Schüssel bröckeln. 2-3 Teelöffel von der Mehlmischung dazugeben und das Ganze mit etwas lauwarmen Milch verrühren. Zur Mehlmischung geben.

Die Maschine einschalten. Eigelb, Butter und nach und nach die restliche Milch hinzufügen. Ca. 3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen.

Währenddessen Backkako mit etwas Milch verrühren. Den Teig halbieren. Die eine Hälfte zurück in die Schüssel geben und die Kakaomasse einarbeiten lassen. Beide Teige in jeweils 8 gleichgroße Stücke teilen. Die Teiglinge einzeln durchkneten, rundwirken und auf eine bemehlte Fläche legen. Die Oberfläche mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für jedes Knöpfli werden 2 Stränge (1 hell und 1 dunkel) benötigt. Die Stränge zu ca. 15-20 cm langen Rollen formen. Den ersten senkrecht hinlegen, den zweiten waagrecht darüber. Die obere Spitze des ersten Strangs nach unten knicken. Beide Enden überkreuzen, sodass das linke Ende oben liegt. Die linke Seite der waagerechten Rolle unter die senkrechte legen. Dann die rechte Seite der waagerechten Rolle über die senkrechte legen und so weiter, bis der ganze Teig verbraucht ist. Zum Schluss die Enden zusammendrücken und unten verstecken. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu eng zusammengelegt wird, damit die Hefe richtig arbeiten kann und der Teig schön aufgeht.

Die Knöpfli auf den Zaubenstein legen und ca. 15-20 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knöpfli mit Eiweiß pinseln und je nach Geschmack mit Hagelzucker dekorieren. Ca. 20-25 Minuten backen.

SCAN ME



Stonerware Grundset mit Servierzauberer

