



Hefeknoten/ -Nest

pampered^{ch}ef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad ● ● ● ● ●



ca. 20 Stück



2 Stunden

Zutaten

Teig:

500 gr Dinkelmehl (Typ 630)

80 gr weiche Butter

60 gr Zucker

21 gr frische Hefe

250 ml lauwarmer Milch

1 Eigelb

½ Tl. Salz

Füllung:

ca. 100 gr Nougatcreme/
Pistaziencreme/ Kokoscreme/
Karamellcreme

30 gr weiche Butter

zum Dekorieren:

gehackte Pistazien

Hagelzucker

getrocknete Himbeeren

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Zucker und Salz darüber streuen. Hefe mit ein wenig Milch verrühren. Diese Mischung zum Mehl geben. Restliche Milch, Butter und Eigelb dazugeben und das Ganze mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel holen, kurz mit den Händen durchkneten, rund formen und zugedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig zu einem ca. 50x40 cm großen Rechteck ausrollen. Die Hälfte des Teiges mit der weichen Butter bestreichen. Die Creme/Aufstriche auf einer Hälfte gleichmäßig verteilen und die andere Hälfte darüberklappen (wie ein Buch). In ca. 1,5-2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu einer Kordel drehen und zu Knoten formen. Sie müssen nicht perfekt sein. 😊 Man kann die Streifen auch nochmal quer halbieren, um kleinere Knoten zu erhalten. Wenn die Streifen um eine feuerfeste Schale oder ein Weckglas gelegt werden, entstehen süße kleine Nester. Nach Lust und Laune dekorieren. Die Knoten nebeneinander auf den Zauberstein legen und ca. 25 Minuten backen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

