

# RHABARBER-KNOTEN / ZIMTKNOTEN



Süßer, luftiger Hefeteig mit Butter-Zimt-Zucker-Füllung und säuerlichen Rhabarberstücken.



Zubereitungszeit

**35 Minuten**



Back-/Kochzeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

## ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre Hefe, Wasser und Zucker. Füge Mehl, Milch, Ei, Salz, Vanilleextrakt hinzu und verrühre alles. Füge die Butter hinzu und verknete alles in 7-8 Min. zu einem glatten Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel und lege ihn in eine bemehlte Schüssel. Bedecke die Teigkugel mit Mehl und lasse ihn abgedeckt für 30-60 Min. an einem warmen Ort gehen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

## ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Wasche den Rhabarber, schäle ihn und schneide ihn in 5 mm große Würfel. Verrühre die Würfel mit 3 EL Zucker und stelle sie beiseite.

Rolle den Hefeteig zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm aus. Bestreiche ihn mit der Butter. Vermische Zimt und Zucker und verstreue es darüber. Verteile den Rhabarber darüber. Klappe den Teig so zusammen, dass er gedrittelt wird: Klappe das eine Drittel zur Mitte und das zweite Drittel darüber. Nun hat die Teigplatte 20×40 cm. Drücke den Teig an und schneide ihn in 2 cm breite Streifen. Forme die Streifen zu einem Knoten und setze sie auf ein Blech.

Backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für ca. 15-20 Min. Lasse ihn kurz abkühlen und bestreue ihn mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## HEFETEIG:

- 500 g** Mehl
- 200 ml** Milch
- 1** Ei
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 80 g** Zucker
- 1** Hefe (Würfel)
- 2 EL** Wasser
- 80 g** Butter (flüssig)

## FÜLLUNG:

- 3** Stangen Rhabarber
- 3 EL** Zucker
- 80 g** Butter (flüssig)
- 50 g** Zucker
- 2 TL** Zimt

## AUSSERDEM:

- süßer Schnee