

Zimtknoten / Kanelsnurror (40 Stück)

Zutaten Teig 1

250g Dinkel-Vollmehl
3,5g Trockengerm (Hefe)
1EL Roh-Rohrzucker
200ml Leichtmilch 0,9% (lauwarm)

Zutaten Teig 2

s.oben Teig 1
100g kalte Diätmargarine
100ml Leichtmilch
1EL Zucker
4ml Süsstoff (\triangleq 100g Zucker)
1/2 Ei
1/2TL Salz
1 1/2TL Kardamom gemahlen
250g Weizenmehl
3,5g Trockengerm



Zutaten Füllung

| | |
|---|--------------|
| 80g Rohmarzipan | 10ml Rum |
| 40ml Sonnenblumenöl | 1TL Kardamom |
| 2ml Süsstoff (\triangleq 50g Zucker) | 1EL Zimt |

Deko: 1/2 Ei, Mandelsplitter

Zubereitung (knapp 3 Stunden, davon ca. 1h Arbeitszeit)

Teig 1: alle Zutaten mit dem Handmixer ca. 6 Minuten lang zu einem Germteig verkneten. Der Teig ist eventuell weicher und klebriger als üblich, das ist egal. 60 Minuten rasten lassen.

Teig 2: Mehl, Trockengerm, Salz und Kardamom mischen. Ein Ei verschlagen die Hälfte davon im Kühlschrank aufbewahren, den Rest mit Zucker und Süsstoff verrühren. In den Teig 1 zuerst die kalte Diätmargarine (in Stücken, direkt aus dem Kühlschrank), dann Milch, Ei und zuletzt das Mehl einrühren. Solange mit dem Handmixer kneten, bis ein glatter Germteig entstanden ist. 45 Minuten rasten lassen.

Für die Füllung alle Zutaten mit der Gabel oder dem Handmixer zu einer Creme verrühren.

Den Teig durchkneten, in zwei gleich grosse Teile schneiden. Jeden Teil zu einem Rechteck von etwa 35cm x 25cm (Breite x Höhe) ausrollen. Darauf die Hälfte der Füllung verstreichen. Von unten ein Drittel des Teiges nach oben umklappen, dann das obere Drittel herunterklappen.

Aus diesem dreifach geschichteten „Brett“ 20 Teigknoten formen: Streifen von 1,5 cm Breite abschneiden, ein Ende festhalten, mit der anderen Hand den Streifen ein bis zweimal in der Längsachse verdrehen, um den festhaltenden Finger wickeln und von unten in den Teigknoten stecken. Mit genügend Abstand auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Teigknoten noch 10 Minuten aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Bei **200° C** etwa 9-10 Minuten backen.