

# Zimtknoten / Kanelsnurror (40 Stück)

## Zutaten Teig 1

250g Dinkel-Vollmehl  
1/2 Würfel Germ  
1EL Roh-Rohrzucker  
200ml Leichtmilch 0,9% (lauwarm)

## Zutaten Teig 2

s.oben Teig 1  
100g kalte Diätmargarine  
100ml Leichtmilch  
1EL Zucker  
150g Roh-Rohrzucker  
1/2 Ei  
1/2TL Salz  
1,5TL Kardamom gemahlen  
250g Weizenmehl  
1/2 Würfel Germ



## Zutaten Füllung

80g Rohmarzipan	10ml Rum
40ml Sonnenblumenöl	1TL Kardamom
50g Zucker	
1EL Zimt	

**Deko:** 1/2 Ei, Mandelsplitter

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

Teig 1: alle Zutaten ca. 6 Minuten lang zu einem Germteig mischen (langsame Stufe).  
Der Teig ist eventuell weicher und klebriger als üblich, das ist egal. 60 Minuten rasten lassen.

Teig 2: Mehl, Germ, Salz und Kardamom mischen. Ein Ei verschlagen die Hälfte davon im Kühlschrank aufbewahren, den Rest mit Zucker verrühren.  
In den Teig 1 zuerst die kalte Diätmargarine (in Stücken, direkt aus dem Kühlschrank), dann Milch, Ei und zuletzt das Mehl einrühren. Solange 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.