Norwegische Hafer-Zimtknoten (Kanelknuter)

Mittel ca. 90 Min.

Zutaten | 12 Portionen

Für den Hefeteig:

150 g Haferflocken zart
250 g Dinkelmehl Type 630
80 g Zucker
1 Prise Salz
220 ml Milch
½ Würfel Hefe
1 Ei
80 g weiche Butter

Für die Zimtfüllung:

100 g Butter
70 g brauner Zucker
2 TL Zimt

Zubereitung

Für den Teig die Haferflocken sehr fein zu Mehl mahlen. Alternativ kann direkt Hafermehl verwendet werden. Die gemahlenen Haferflocken mit Dinkelmehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.
Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und so lange rühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat. Die Hefemilch zusammen mit dem Ei und der weichen Butter zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit die Zimtfüllung vorbereiten. Hierzu Butter schmelzen, braunen Zucker, Zimt und Kardamom zugeben und vermengen. Anschließend im Kühlschrank auskühlen und streichfähig werden lassen.

1 Prise gemahlener Kardamom 1 Eigelb
1-2 EL Hagelzucker

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 40x60 cm), gleichmäßig mit der Zimtbutter bestreichen und anschließend von der langen Seite her von oben und unten einklappen, sodass drei Teigschichten entstehen.
Den Teig nun von der langen Seite in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden. Jeden Streifen nochmals längs einschneiden, dabei das obere Ende aber nicht ganz durchschneiden. Die entstehenden Teigstränge verzwirbeln und zuletzt verknoten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Zimtknoten mit Eigelb bestreichen und mit etwas Hagelzucker bestreuen. Im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 18-20 Minuten goldgelb backen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Die norwegischen Zimtknoten werden mit frischen Beeren serviert richtig sommerlich.