

# Hefe-Knoten

Diese lockeren Hefeteilchen sind mit Nutella® gefüllt und mit Hagelzucker bestreut - ein süßer Genuß zum Kaffee oder Tee.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

175 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

### Zum Füllen:

150 g Nutella®

### Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

etwa 2 EL Milch

Hagelzucker

## Wie backe ich süße Hefe-Knoten?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.  
Backblech mit Backpapier belegen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



**3 Hefeteig füllen:**

Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle zu einem Rechteck (etwa 45 x 60 cm) ausrollen. Nutella® auf einer Hälfte (45 x 30 cm) verstreichen. Die andere Teighälfte überschlagen und leicht andrücken. Die Teigplatte in 20 Streifen (etwa 2 x 30 cm) schneiden. Die Streifen zu Kordeln drehen und vorsichtig verknoten. Hefe-Knoten auf das Backblech legen und nochmal 15 Min. gehen lassen. Den Backofen vorheizen.  
Die weiteren Hefe-Knoten auf Backpapier vorbereiten.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

**4 Hefe-Knoten bestreichen und bestreuen:**

Hefe-Knoten mit Milch bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Hefe-Knoten backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

**5 Hefe-Knoten mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und am besten lauwarm genießen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hefe-Knoten lassen sich prima einfrieren. Nach dem Auftauen kurz aufbacken.

