

Kardamom-Pudding-Knoten

Gefüllte Hefeteilchen mit einer Zimt-Kardamom-Note

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

175 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa ½ TL gemahlener

Kardamom

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen:

50 g weiche Butter

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

250 ml Milch

Außerdem:

50 g Butter

Zimt-Zucker

gemahlener Kardamom

1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

3 Bestreichen:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle zu einem Rechteck (45 x 60 cm) ausrollen. Die weiche Butter auf einer Hälfte (45 x 30 cm) verstreichen und die andere Teighälfte überschlagen. Den Teig in etwa 15 Streifen (3 x 30 cm) schneiden. Die Streifen zu Knoten formen, so dass ein größeres Loch bleibt (Abb. 1) und auf das Blech legen. Den Backofen vorheizen.



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

4 Füllung:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und in die Löcher füllen. Die Teilchen nochmal gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 12 - 15 Minuten

- 5 Butter zerlassen. Zimt-Zucker mit Kardamom mischen. Die Knoten mit dem Blech auf einen Kuchenrost stellen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Sofort mit der Zucker-Mischung bestreuen. Abkühlen lassen oder noch lauwarm genießen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.