Karamell-Dattel-Knoten mit Zimt

Description

ZUTATEN

Für den Teig

- **100g** Datteln
- **25oml** Milch
- **500g** Dinkelmehl Type 630
- **50g** weiche Butter
- **1TL** Vanilleextrakt
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz

Für die Karamellsoße

- **110g** brauner Zucker
- **20g** Wasser
- **75g** Sahne
- **75g** Butter
- 1 Prise Salz
- **1 TL** Vanillepaste
- **2-3 TL** Zimt

Für die Füllung

- **200g** Karamell-Datteln
- **1-2 TL** Zimt
- **50g** Butter

Zum Dekorieren:

- Hagelzucker

Schritt für Schritt

Schritt 1

Für den Teig, die Datteln mit kochendem Wasser übergießen und 20 Minuten stehen lassen. Das Wasser danach abgießen.

Schritt 2

Die Milch zu den Datteln geben und mit einem Pürierstab oder Hochleistungsmixer pürieren.

Schritt 3

Hefe, Mehl, weiche Butter, Vanilleextrakt und Salz zur Dattel-Milch hinzufügen und zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten.

In einer Schüssel abgedeckt für ca. eine Stunde gehen lassen.

Schritt 4

Währenddessen kann die Karamellsoße zubereitet werden. Dafür alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. (TM: 12 Minuten, Varoma, Stufe 2)

Schritt 5

Für die Füllung Karamell-Datteln klein hacken und mit geschmolzener Butter und Zimt vermengen.

Schritt 6

Backofen auf 200° Ober-Unterhite vorheizen.

Schritt 7

Sobald der Teig gegangen ist, kann dieser zu den Knoten verarbeitet werden. Dafür den Teig auf der bemehlten Teigunterlage komplett ausrollen.

Schritt 8

Die Karamellsoße auf der gesamten Fläche verstreichen.

Schritt 9

Füllung auf der oberen langen Hälfte verteilen. Anschließend wird der untere Teil auf den oberen Teil zusammengeklappt.

Schritt 10

Nun ca. 1-1,5cm breite Streifen mit dem Nylonmesser zuschneiden. Es sollte ca. 30-35 Streifen ergeben.

Schritt 11

Für die Knoten ein Ende eines Streifens mit Daumen und Zeigefinger festhalten. Mit dem Rest zwei mal umher wickeln. Das Endstück von unten durch die Mitte drücken. Knoten auf den Zauberstein legen und mit etwas Hagelzucker bestreuen.

Schritt 12

Das Ganze so lange wiederholen, bis alle Knoten geformt sind bzw. der Zauberstein belegt ist. (Rezept passt auf zwei Zaubersteine)

Schritt 13

Für ca. 15-20 Minuten backen.

Guten Appetit!

PS: Die Knoten schmecken am besten, wenn diese noch lauwarm sind. ?

Mehr Rezeptideen

Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | Hauptspeise, Ofenmeister, Vegan

Zum RezeptLeckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschgenkuchen - so essen wir es in der Pfalz.Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...

Baked Brie

Aug. 11, 2022 | 1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker, Air Fryer

Zum RezeptCremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren!Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von @edelschmaus_offiziell Schritt für SchrittSchritt...

Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | Beilagen, Kleiner Zaubermeister, Ofenmeister

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...