

## ZIMTKNOTEN MIT HAGELZUCKERFÜLLUNG

Köstliches Hefegebäck mit Zimt in toller Optik!



### Zubereitung

- 1.** Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Hefemilch, Mehl, Butter, Diamant Feinster Zucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit für die Füllung Diamant Hagelzucker, Butter, Zimt und Kardamom zu einer cremigen Masse verrühren.
- 3.** Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Hagelzuckercreme darauf verteilen. Teig der Länge nach von oben und unten so übereinander klappen, dass 3 Teiglagen übereinanderliegen. Anschließend ca. 20 Minuten kalt stellen.
- 4.** Inzwischen für den Guss Wasser, Zucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 5.** Hefeteig der Länge nach in 8 Streifen schneiden. Streifen jeweils um Zeige- und Mittelfinger wickeln. Die Enden dabei in den Kordeln verstecken. Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Guss bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Teiglinge nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.
- 6.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen.
- 7.** Tipp: Warm schmecken die Zimtknoten am allerbesten.

### Zutaten

Für den Teig:

220 ml	Milch
1/2 Würfel	frische Hefe
500 g	Mehl
80 g	Butter
70 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

35 g	Diamant Hagelzucker
100 g	Butter
2 EL	Zimt
1 Msp.	Kardamom, gemahlen

Für den Guss:

150 ml	Wasser
170 g	Diamant Feinster Zucker
1/2 EL	Zitronensaft
6 EL	Diamant Hagelzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.