



Fluffige Maronenknoten



Zutaten

Menge

2/3 Würfel	frische Hefe
600 g	gekochte Maronen
280 ml	lauwarme Milch, plus 2 EL
	Salz
600 g	Mehl
1	Eigelb
1 TL	Zimt
1 Prise	gemahlene Nelken
3 EL	brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 ml	Sahne
2	Eier
80 g	weiche Butter, plus 1 EL
80 g	Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für ca. 10 Stück

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Geh- und Backzeit

pro Portion: 2645 kJ, 632 kcal, 84,5 g Kohlenhydrate, 11,7 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 142 mg Cholesterin, 6,0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Wir haben das ultimative Gebäck für Herbst und Winter für euch: unsere luftigen Maronenknoten aus Hefeteig und Maronencreme. Abgeschmeckt mit weihnachtlichen Gewürzen, wie Zimt und Nelken sind sie einfach nur himmlisch - und dabei ganz einfach nachzubacken! So geht's:

Step 1:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Kuhle machen. Die Hefe in der Milch auflösen. Nun die Milchmischung in die Kuhle geben, dann den Zucker, die Eier und die Butter, einen halben TL Salz und einen halben TL Zimt dazugeben und alles 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten - das geht am besten mit den Quirlen des Handrührgeräts, du kannst es aber auch mit den Händen machen.

Step 2:

Den Teig deckst du nun mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Tuch ab und lässt ihn eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen.

Step 3:

Währenddessen kannst du die Maronencreme machen. Dazu die Sahne zusammen mit 2 EL des braunen Zuckers in einem Topf einmal aufkochen. Dann zusammen mit den Maronen, dem Vanillezucker, der Butter, Zimt und den Nelken in einen Universalzerkleinerer geben und fein pürieren.

Step 4:

Für die Knoten teilst du den Teig in 10 gleichgroße Stücke. Diese rollst du jeweils mit einem Nudelholz zu einem Teigstück von etwa 30 mal 15 cm aus. Darauf streichst du 1 bis 2 EL der Maronencreme und rollst es der Länge nach auf. Die Teigrolle muss nun der Länge nach durchgeschnitten werden, dabei ein kleines Stück oben zusammenlassen. Die beiden Stränge jetzt zu einer Kordel zwirbeln und zu einem Kreis legen, sodass die Enden überlappen. Die Enden von unten und oben durch das Loch stecken, sodass ein geschlossener Knoten entsteht. Am besten machst du diesen Prozess schon auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech. Das Eigelb mit 2 EL Milch vermischen, auf die Knoten streichen und mit dem restlichen braunen Zucker bestreuen.

Step 5:

Die Maronenknoten nochmals für ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und die Knoten für ca. 20 Minuten goldbraun backen.