

Hefeknoten



Zutaten (ca. 6 Stück)

Hefeteig

- 16 g frische Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 380 g Weizenmehl
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen & Bestreuen

- 1 Ei
- 1 EL Milch
- Hagelzucker

Zubereitung

- Einen Teil der lauwarmen Milch mit Hefe und 1 TL Zucker verrühren
- Ca. 5 Minuten stehen lassen
- Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen
- Mulde formen, Hefe-Milch hineingeben
- Leicht mit Mehl bedecken, 15 Minuten ruhen lassen
- Restliche Milch, Butter und Ei zugeben
- Ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten
- Kurz auf der Arbeitsfläche weiterkneten
- Abgedeckt 1-2 Stunden gehen lassen

Formen

- Teig in 6 Portionen teilen, Kugeln formen
- Jede Kugel in 3 Teile schneiden
- Zu ca. 20 cm langen Strängen rollen
- Zopf flechten, einrollen, Knoten formen
- Enden unter das Gebäck drücken
- Auf ein Backblech legen

Backen

- Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen
- Ei und Milch verquirlen
- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Knoten bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen
- 20-25 Minuten goldbraun backen
- Abkühlen lassen und genießen