

HIMBEER-KANELKNUTER

Zutaten:

Für ca. 26 stück

Für den Teig:
500 g Mehl, Type 550
1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
220 ml Haferdrink, lauwarm
60 g Zucker
75 g weiche, vegane Butter
1 Prise Salz

Für die Füllung:
Himbeer-Konfitüre (aus 200 g Himbeeren)
1/2 Vanilleschote

Ausserdem:
2 EL Haferdrink
Puderzucker

Zubereitung:

Die Himbeeren waschen, durch ein Sieb passieren und mit der Vanilleschote nach Packungsanleitung zu einer Konfitüre kochen.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröseln und mit etwas Haferdrink, Zucker und etwas Mehl in der Mulde mit einer Gabel anrühren. 15 min. gehen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmal kurz durchkneten. Zu einem Rechteck (ca. 40×50 cm) ausrollen. Die Konfitüre auf die Teig-Platte streichen. Von der langen Seite einmal zusammenfalten, leicht andrücken. Von der kurzen Seite aus in 2 cm breite Streifen schneiden. Jeweils zu einer Kordel verdrehen und einen Knoten formen. Die Teig-Enden mittig einschlagen.

Mit Abstand auf, mit Backpapier belegte, Backbleche legen, mit Haferdrink bestreichen und 20 min. gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Hefeknoten ca. 15-20 min. goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Wenn es mal schnell gehen soll, verwenden Sie einfach eine unserer leckeren Beeren-Konfitüren.