

RECIPE

Marzipan-Hefe-Knoten mit nutella®

Mittel

1 h 50 min



ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

Für den Teig:

- 21 g (½ Würfel) frische Hefe
- 125 ml Milch
- 40 g Zucker
- 400 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 80 g Butter
- ¼ TL Salz

Für die Füllung:

- 50 g Zucker
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g weiche Butter

Für das Topping:

- 150 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

- 2 kleine Schüsseln
- 1 Rührschüssel
- 1 Handrührgerät
- 1 Löffel
- 1 Nudelholz
- 1 Pinsel
- 1 Messer

1 Küchentuch

1 Backblech

1 Backpapier



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1 | Hefe, Milch und 1 Teelöffel Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Eier, Butter, Salz, den restlichen Zucker und die Hefemischung in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, sodass sich das Volumen des Teigs verdoppelt.



2 | Für die Füllung Zucker, Marzipan und weiche Butter gut mit einem Löffel verrühren.



3

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (40 x 40 cm) ausrollen. Die Marzipanmischung mit einem Löffel gleichmäßig auf den Teig streichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Den Teig in der Länge von oben nach unten einmal falten und senkrecht in 2 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen jeweils in sich zu einer Kordel drehen. Nun die Kordeln verknoten.



4

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Marzipan-Hefe-Knoten auf das Backpapier legen und erneut 30 Minuten gehen lassen. Mit Milch bestreichen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Die Marzipan-Hefe-Knoten ca. 20-25 Minuten goldbraun im Ofen backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



5

Die Marzipan-Hefe-Knoten vor dem Servieren mit nutella® garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept