

# Vanille Hefeknoten

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

300 g Dinkelmehl  
200 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Sauerteigpulver mit Hefe  
1 EL Zucker  
1 Prise Salz  
80 g Butter, weich  
2 ½ dl Milch (250 ml) lauwarm  
2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

**Vanille-Füllung:**

120 g Butter, weich  
2 EL Zucker  
2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

**Bestreichen:**

1 Ei

**Dekoration:**

Puderzucker

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Hefeteig:**

Mehl mit dem Sauerteigpulver, Zucker und Salz mischen und eine Mulde formen. Butter, Milch und Vanille Extrakt begeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (ca. 10 Min.). An einem warmen Ort für etwa 90 Min. gehen lassen.

**3 Vanille-Füllung:**

Butter mit Zucker und einem Esslöffel Vanille Extrakt gut verrühren bis eine Paste entsteht. Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die Paste auf dem Rechteck verstreichen und den zweiten Esslöffel Vanille Extrakt gleichmässig darüber träufeln.

Der Teig wird in zwei Schritten zusammengefaltet. Das Rechteck von der langen Seite zu 1/3 nach unten falten und die untere Seite nach oben darüberfalten, sodass ein dreischichtiges Rechteck entsteht. Mit einem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer nun parallel etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Je einen Streifen nehmen und in sich verdrehen / verwirbeln, zu einem Knoten binden und auf das Backblech geben. So fortfahren bis alle Streifen zu Knoten gebunden sind. Nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.



Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**

**4 Bestreichen:**

Das Ei verquirlen und die Knoten damit bestreichen.

Die Hefeknoten in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 14 - 16 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 14 - 16 Minuten**

**5 Dekoration:**

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Hefeknoten schmecken auch ohne Puderzucker hervorragend.

