

KARDAMOM KNÖPFE

IN VERSCHIEDENEN FORMEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN TOPPINGS



STÜCK

13 á 130g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

HEFEVORTEIG

430 g Weizenmehl 480

430 g Milch (30 °C)

25 g Backhefe

HAUPTTEIG

380 g Weizenmehl 480

110 g Butter

70 g Kristallzucker

50 g Vollei (1 Stück)

20 g Dotter (1 Stück)

12 g Salz

KARDAMOM-FÜLLE

160 g Weiche Butter

140 g Brauner Zucker

3-6 g Kardamom

FROSTING

100 g Staubzucker

100 g Frischkäse

25 g Butter

TOPPING (ALTERNATIVEN)

Hagelzucker /

Zerlassene Butter+ Zimt & Zucker

1. HEFEVORTEIG

Für den Vorteig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, gut durchmischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur für 1-2 Stunden rasten lassen.

2. HAUPTTEIG

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und für 10 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten, seidigen Teig auskneten. Die ideale Teigtemperatur nach dem Mischen beträgt 26-28°C. Den fertig gekneteten Teig bei Raumtemperatur zugedeckt für 30-45 Minuten ruhen lassen.

Aufarbeiten

Nach der Teigruhe den Teig zu einem Rechteck mit 0,5cm Dicke ausrollen. Immer wieder kontrollieren, damit der Teig nicht auf der Arbeitsoberfläche kleben bleibt. Anschließend die Fülle verteilen und gleichmäßig verstreichen. Nun den Teig ein bis zweimal einklappen und einzelne Streifen runterschneiden. Diese Teigstreifen wie im Video zu Knöpfen formen und auf ein Backpapier absetzen. Mit Ei bestreichen und 20-30 Minuten rasten lassen.

Backen

Die Knöpfe vor dem Backen nochmals mit Ei abstreichen, in den auf 175°C vorgeheizten Backofen geben und ca 20-25 Minuten goldbraun backen. Frisch aus dem Ofen, je nach Geschmack, mit Frischkäse-Topping bestreichen oder mit zerlassener Butter bepinseln und in Zucker und Zimt tauchen.

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 26- 28°C



Teigruhe 60 Minuten



Backtemperatur 175 °C



Backdauer 25 Minuten