Artikel vom 17.12.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 22:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kardamom-knoten

Kardamom-Knoten



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 Stück):

Teig:

500 g Weizenmehl

1 P Livio Madre (für 500 g Mehl)

70 g Zucker

1 Prise Salz

300 ml Milch

50 g Butter

Füllung:

60 g brauner Zucker

50 g Butter

100 g Marzipan (oder mehr)

2 TL gemahlener Kardamom

Außerdem:

2 Eigelb

1 EL Milch

1 bis 2 TL gemahlener Kardamom

50 bis 75 g Hagelzucker

Mehl zum Arbeiten

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl und Livio Madre mit Zucker und Salz vermischen. Die Milch erhitzen und darin die Butter schmelzen lassen, dann zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig dann einmal kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick rechteckig ausrollen. Den Teig dabei immer wieder etwas ruhen lassen, damit er sich nicht wieder zusammenzeiht. Inzwischen die Füllung vorbereiten. Dazu das Marzipan sein würfeln oder reiben. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker und dem Kardamom vermischen. Über eine Hälfte der Teigplatte verteilen, die Marzipanstückchen darüberstreuen und die andere Hälfte der Teigplatte darüberklappen. Nun die Teigplatte in 12 Streifen schneiden. In einer kleinen Schüssel die

Eigelbe mit der Milch und dem Kardamom verquirlen, damit die Teigstreifen bepinseln und die Hälfte des Hagelzuckers darüberstreuen. Nun jeden Teigstreifen verzwirbeln und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche jeweils in einen Kreis legen, so dass einige der Schnittkanten zu sehen sind. Stellen, die nun oben liegen und noch nicht bepinselt wurden, mit der Eimasse bestreichen. Den restlichen Hagelzucker über die Knoten streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft für etwa 25 Minuten backen.

Tipp: Wenn beide Bleche gleichzeitig gebacken werden, empfiehlt es sich, deren Position nach der Hälfte der Backzeit zu tauschen.

Kathrin Fries