



Bewusst genießen..

Hefeknoten mit Gebrannte-Mandel-Creme

Zutaten

- 1 Pck. Alnatura Pizzateig (400 g)
- 170 g Alnatura Sélection Aufstrich
- Gebrannte Mandel
- 1 EL Alnatura Butter
- 1 Eigelb
- 6 EL Alnatura Milch

Zubereitung

Für 9 Stück: 15 Min. + 15–20 Min. Backzeit

1. Teig ausrollen und mit der langen Seite nach unten quer auf die Arbeitsfläche legen. Aufstrich mit Butter vermischen und auf der oberen Hälfte des Teiges verstreichen. Mit der unteren Teighälfte zuklappen und leicht andrücken.
2. Teig längs in 9 Streifen schneiden, diese jeweils nochmals in 3 Stränge zerteilen. Aus den Teigsträngen einen Zopf flechten und zu einer Schnecke aufrollen. Die 9 Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, dabei etwas Abstand lassen.
3. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eigelb mit Milch vermengen, Teigknoten mit der Mischung bestreichen und im Ofen (Mitte) 15–20 Min. goldbraun backen. Lauwarm servieren.