

Orangen-Walnussknoten mit Safran

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	325 kcal/ 1360 kJ	Fett:	17 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	8 g
Kohlenhydrate:	37 g	ungesättigte Fettsäuren:	9 g

Zubereitungszeit:
2,5 Stunden + Ruhezeit

Zutaten für 16 Portionen :

Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 1 g Safran
- 120 g Zucker
- 1 frischer Hefewürfel (42 g)
- 600 – 650 g Mehl
- 100 g Butter, Raumtemperatur
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 30 g kalifornische Walnusskerne, gehackt

Für die Orangen-Walnussfüllung:

- 120 g Butter, Raumtemperatur
- 60 g brauner Zucker
- 100 g kalifornische Walnusskerne, gemahlen
- Schale einer Bio-Orange
- 1/2 TL Zimt

Zubereitung:

1. Für den Teig die Milch kurz leicht erwärmen und Zucker, Hefe und Safran darin unter Rühren auflösen. Mehl mit Butter und Salz mischen, nach und nach die Safran-Milch unterkneten, zum Schluss das Ei und je nach Textur des Teigs noch etwas Mehl hinzufügen. Der Teig sollte schön elastisch und nicht zu klebrig sein. Den Teig nicht lange kneten, damit die Knoten schön weich werden. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde, oder bis sich sein Volumen verdoppelt hat, gehen lassen.

2. Für die Füllung alle Zutaten cremig rühren. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen dünnen Rechteck ausrollen, gleichmäßig dünn mit der Füllung bestreichen und die langen Seiten zur Mitte hin einklappen, so dass das Rechteck nun nur noch etwa ein Drittel so hoch ist wie vorher. Teig vom kurzen Ende aus in 16-18 gleichmäßig breite Streifen schneiden, diese jeweils etwas in die Länge ziehen und locker zu einem Knoten wickeln. Anfangs- und Endstrang jeweils unter den Knoten einarbeiten. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und abgedeckt 20-30 Minuten ruhen lassen. Die Hefe-Knoten dann im vorgeheizten Ofen nacheinander bei 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) für rund acht bis zwölf Minuten goldgelb backen, nach vier Minuten Backzeit mit den gehackten Walnüssen bestreuen.