



Dinkel-Knöpferl mit Blütenzucker

Die Dinkel-Knöpferl sind einfach zum niederknien, butterweich, aromatisch und mit unserem [Blütenzucker](#) ein absoluter Hingucker ☐.

Zutaten für 16 Stück

- 670g Dinkelmehl Typ 812
- 370g Milch (Zimmertemperatur)
- 120g Honig
- 100g Butter
- 2 Eidotter
- 22g Frischhefe
- 14g Salz
- 150g Cranberries
- 1 Ei
- Puderzucker
- 1 Zitrone
- [1 Packung "Süßer Almgenuss"](#)

70g Dinkelmehl, 70g Milch und 2g Frischhefe zu einem Teig vermischen und bei Zimmertemperatur 2,5 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

Den Vorteig zusammen mit dem Dinkelmehl, Milch, Honig, Eidotter, Hefe, Salz in einer Küchenmaschine etwa 3 Minuten kneten, den Butter und die Cranberries nach und nach hinzu geben und ca. 2 Minuten weiter zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und weitere 2 Stunden abgedeckt gehen lassen. Nach 30 und 60 Minuten den Teig dehnen und falten.

Nun den Teig in 32 Stücke (à 45g) teilen und etwas rund schleifen und nochmal 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Die Teigstücke werden nun zu langen Strängen gerollt und je 2 Stück miteinander zu einem Knöpferl geflochten (siehe Bilder), die Enden einschlagen und die Knöpferl umdrehen. Die Knöpferl werden nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt.

Das Ei aufschlagen und etwas verquirlen, die Knöpferl mit einem Pinsel damit bestreichen und 45 Minuten ruhen lassen. Dann nochmal mit Ei abstreichen und nach 15 Minuten im vorgeheizten Backofen 200 Grad Umluft für ca. 12-14 Minuten backen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dünnen Zuckerguss herstellen und die noch warmen Knöpferl damit bepinseln. In einen tiefen Teller den Blütenzucker "Süßer Almgenuß" geben und die Knöpferl darin wälzen.

Tipp: Wer die Knöpferl vorbereiten will, um sie morgens zu backen, friert die Teiglinge gleich nach dem formen ein. Die Knöpferl werden am Abend vorher auf ein Backblech gegeben und an einem kühlen Ort über Nacht aufgetaut. Am Morgen werden die Knöpferl mit Ei bestrichen und der Ofen aufgeheizt, kurz vor dem backen ein 2. Mal mit Ei abstreichen.

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!