

Rezept

Flachswickel

Ein Rezept von Flachswickel, am 26.04.2024

Zutaten

6 EL Milch	1/2 Würfel Hefe (ca. 21 g)
500 g Mehl (Type 550)	250 g weiche Butter
2 M Eier	2 Prisen Salz
Mehl zum Verarbeiten	Backpapier für die Bleche
Hagelzucker oder Zucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefemürbeteig die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefemilch hineingießen. Weiche Butter in Stückchen, Eier und Salz dazugeben. Alle Zutaten zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen kräftig zu einem glatten Hefeteig verkneten, aber nicht gehen lassen.
2. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren und auf wenig Mehl zu zwei Rollen formen. Jede Rolle in 15 Scheiben schneiden, dann jedes Teigstück zu einer dünnen, ca. 20 cm langen Teigrolle formen. Jeden Strang einmal doppelt legen und die beiden Enden umeinander schlingen. Hagelzucker oder Zucker auf einen Teller geben. Die Wickel hineindrücken und auf die Bleche legen. ca. 20 Min. abgedeckt gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Flachswickel im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.