

Flachswickel (ca.20 Stück)

400 g	Weizenmehl Typ 405
4 g (1/2 Teel.)	Salz
150 g	Butter
30 g	Hefe (ca ¾ Würfel)
ca 100 g	Milch ca 25 °C warm
20 g	Zucker
2	Eier

Zitrone, Vanille nach Geschmack
Hagelzucker (1 Päckchen)



Alle Zutaten (außer dem Hagelzucker) in einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen, nicht zu festen Teig kneten und abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten ruhen lassen.
Nun den Teig in ca. 20 gleiche Stücke teilen und zu kurzen Strängen formen.

!!Durch die viele Butter klebt der Teig nicht, so daß man kein Mehl zum aufarbeiten benötigt!!



Nun beim 1. Teigstück wieder beginnend ca.15 - 20 cm lange Stränge im Hagelzucker ausrollen, (dabei soll der Zucker in den Teig eingearbeitet werden) zu Flachswickeln verdrehen und auf zwei mit Backtrennpapier ausgelegte Bleche setzen.

ca. 10 -15 Minuten ruhen lassen.

Bei 170°C (Backofen vorheizen) ca. 12 bis 15 min goldgelb ausbacken.

Durch die kurze Backzeit können die beiden Backbleche auch nacheinander ausgebacken werden.

