Flachswickel

1. Milch, Hefe und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 3 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte sich von der Schüssel lösen.
3. Den Teig nun sofort weiterverarbeiten. Auf der bemehlten Backmatte, den Teig abteilen und in 15-20 cm lange, fingerdicke Stränge formen.
4. Die Stränge zur Hälfte übereinander schlagen und die Enden umschlingen. Auf der Stoneware verteilen.
5. Die Flachswickel mit dem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker oder Zimt/Zucker bestreuen. Abgedeckt nun 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach der Gehzeit die Flachswickel auf dem Stein auf das Rost unterste Schiene geben und 15-20 Minuten hellbraun backen.
7.

Zutaten fuer 16 Stueck:

Für den Teig

500 g Weizenmehl Type 550
250 g Butter, weich
2 Eier
1 Würfel frische Hefe
4 EL Milch
2 Päckchen Vanillezucker oder 2 EL Vanillezucker selbstgemacht
außerdem

Zucker und Zimt oder Hagelzucker
1 Eigelb

Benötigtes Material

Stoneware

Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung

30 Minuten Gehzeit

15-20 Minuten Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de