

# 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