

Flachswickel – Traditionsgebäck



Zutaten:

Rezept zur Verfügung gestellt von Tobias Pfaff,
Württembergische Bäckerfachschule e.V. – Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk

Für ca. 20 Stück

- 500 g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 550)
- 200 g Butter, in 1-2 cm Würfel geschnitten
- 100 ml Milch
- 65 g Zucker
- 3 Eier
- 25 g Hefe, frisch
- 3 g Backpulver
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1/2 TL Salz
- **Extra:** Hagelzucker oder Kristallzucker zum Wälzen der fertig gebackenen Flachswickel



Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Zucker mischen. Dann die restlichen Zutaten (außer Butter) zugeben und mit dem Knethaken eines elektrischen Rührgerätes vermengen. Nach und nach die Butterwürfel zugeben und alles ca. 15 Minuten kneten bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in „50 g-Portionen“ abwiegen, zu Bällchen kneten und diese leicht bemehlen.

Jedes Teigbällchen zu einem ca. 20 cm langen Strang rollen, wobei die Enden wie bei Schupfnudeln etwas spitz zulaufen dürfen. Den Teigstrang in Zucker wälzen. Anschließend die beiden Enden parallel zusammenlegen und festhalten. Die dickere Teigschlaufe zweimal verdrehen (siehe Foto), so dass ein Flachswickel entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Umluft) 13 – 15 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Die Flachswickel schmecken ofenfrisch am Besten und passen ideal zu Kaffee, Kakao oder Tee.