





Mini-Flachswickel

Kleines Hefengebäck in Zucker gewälzt zum Frühstück oder für die Kaffeetafel.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

3 EL Milch

150 g Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Außerdem:

50 g Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 Teig **sofort** auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in etwa 24 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer etwa 15 cm langen Rolle formen, im Zucker wälzen und auf dem Blech zu Kordeln/Flachswickeln drehen. Flachswickel **sofort** backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Flachswickel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

