

Schwäbische Flachswickel

vom großen Pizzazauberer plus

Teig (ca. 15-20 Stück):

500 g Weizenmehl Typ 550
1 Würfel Hefe
1 Pck. Vanillezucker
50 ml. zimmerwarme Milch
250 g Butter
3 Eier

Brauner Zucker zum wälzen



Zubereitung:

Die Milch leicht erwärmen und die Hefe mit dem Vanillezucker darin auflösen. 1 EL Mehl dazugeben und verrühren und den Vorteig 10 min. ruhen lassen.

Restliches Mehl, Eier und Butter in Stücken zugeben und in ca. 4 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine große Schüssel umfüllen und 30 Min. abgedeckt gehen lassen.

Sodann den Teig vorsichtig auf die Teigunterlage geben und in ca. 15-20 Teile teilen und zu 20 cm. langen Rollen formen und in braunen Zucker wälzen. Die Rolle von oben mittig zu den Enden zum „Wickel“ verdrehen und auf den großen Pizzazauberer plus oder ein Backblech legen. Bei 220°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. im unteren Drittel backen.

Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und genießen.

Verwendete Produkte: großer Pizzazauberer plus, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

Sevi[♥]
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN