

Flachswickel

Ach, die schwäbischen Klassiker sind doch einfach immer gut... heute bekommt Ihr ein tolles Rezept für knusprige und fluffige Flachswickel. Im [Miniformat](#) hatte ich sie Euch ja schon letztes Jahr vorgestellt. Hier kommt nun die klassische Variante. Das Rezept habe ich von meiner Freundin Rebekka bekommen und darf es Euch mit ihrer Genehmigung weitergeben. Und wo wir schon beim Thema 'schwäbisch' sind - auf [schwaben-mom.de](#) findet Ihr ein [Interview](#) mit mir, schaut doch mal vorbei - den tollen Blog von Tanja kann ich Euch sehr ans Herz legen!



Zutaten (ca. 30 Stück):

-
- **500 g Mehl**
 - **2 TL Zucker**
 - **20 g Hefe**
 - **2 Eier**
 - **180 ml lauwarme Milch**
 - **1 Prise Salz**

- **250 g weiche Butter**
 - **ca. 200 g Hagelzucker**
-

Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Alle restlichen Zutaten (bis auf den Hagelzucker) in eine Rührschüssel geben, Hefemilch zugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. So lange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Dann noch 5 Minuten weiterkneten. Das geht auch gut in der Küchenmaschine.



Teig sofort in 30 Stücke teilen. Etwas Hagelzucker (anstelle von Mehl) auf die Arbeitsfläche streuen, ein Teigstück darauf zu einem langen Strang rollen (ca. 25 cm). Der Zucker haftet dabei am Teig. Die Enden zweimal umeinander wickeln

(siehe Bild bei den [Mini-Flachswickeln](#)). Auf die selbe Weise alle 30 Teigstücke verarbeiten und auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Dort 60-90 Minuten abgedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze die Bleche nacheinander ca. 13-15 Minuten hellbraun backen.

Tipp:

- Die Flachswickel können nach dem Abkühlen auch eingefroren werden. Dann vor dem Servieren ein paar Minuten im Ofen aufbacken - so schmecken sie wie frisch gebacken!

Nachtrag:

- Der Teig ist wirklich sehr weich. Sollte er bei Euch zu weich zum Verarbeiten sein, könnt Ihr noch 50-100 g Mehl zusätzlich unterkneten, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Ich drücke die abgestochenen Teigstücke immer sofort in den Hagelzucker und welle ihn dann zu Schlangen, das geht auch gut.

