

# Mini-Flachswickel

Hier mein Beitrag fürs Osterbuffet. Knusprige, mürbe kleine Flachswickel... die sind garantiert schneller weg als man hinschauen kann!



**Zutaten (ca. 20-30 Stück):**

---

- **20 g frische Hefe**
  - **3 EL lauwarme Milch**
  - **250 g Mehl**
  - **150 g weiche Butter**
  - **1 Ei**
- 

Die Hefe in der Milch auflösen. Dann mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Walnussgroße Stück vom Teig abnehmen, zu einer Schlange rollen (ca. 15 cm) und zum Flachswickel schlingen (s. Bild). Dann in feinem Zucker wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im heißen Ofen

bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Min. sehr hellbraun backen.



Tipp:

- Es kommt wirklich kein Zucker in den Teig, da die Teigstücke dann im Zucker gewälzt werden.
  - Nicht zu viel Mehl zusätzlich unter den Teig kneten, sonst wird er zu trocken und der Zucker haftet nicht mehr daran.
-