Flachswickel – Variationen

Foto Aldona Led/Rezept 1

1. Rezept von Aldona Led

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.
Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.
Was soll das sein …?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht (soll auch nicht) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht’s los ….!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

Zutaten:
250 g Butter
4 El Milch
500 g Mehl
2 Eier

1 kleiner Teelöffel Salz
1 Würfel frische Hefe
3 El Zucker

Zubereitung:
250 g Butter und 4 El Milch erwärmen (flüssig machen)

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe (die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern)

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden (50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) . In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit

Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

150 gr. Butter
200 ml Milch
500 gr. Mehl
1 Packung Trockenhefe
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kardamon
2 Eier
Salz

(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

Zubereitung:
Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.

Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.

Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.

Rezept Nr. 2

3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker

Foto Ingrid Marie Acker

Zutaten:
500 gr Mehl 405er,
250 gr Margarine oder Butter
gute Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

Zubereitung:
Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.