

Flachswickel

Unsere Flachswickel sind überall der Hit

Rezept für ca. 24 Flachswickel

aus einem Kochbuch von Luise Haarer

(Luise Haarer (* 1892 auf dem Härtsfeld; † 1976 in Herrenberg) war eine deutsche Hauswirtschaftslehrerin und Kochbuchautorin.)

-

- 1kg Mehl
- 500gr Butter
- 4 Eier
- etwas Salz
- 1Würfel Hefe
- 120ml Milch
- Zukcer zum ausrollen

Aus oben genannten Zutaten - außer dem Zucker - einen Teig herstellen. Nicht ruhen lassen sondern sofort nach dem Kneten in 24 Stücke teilen. Wirkt diese zu fingerdicken Strängen im angegebenen Kristallzucker aus und schlingt sie zusammen. Läßt sie auf dem Bleck schön gehen und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen (190 °C) hellbraun. Backdauer 15-20 Minuten