

Flachswickel

Zutaten:

Menge für ca. 2 Bleche

1 Würfel Hefe
1/8 l Milch
1 Ei
500 g Mehl
1 Prise Salz
250 g Margarine
Zucker/Zimt

Menge für ca. 4 Bleche

2 Würfel Hefe
¼ l Milch
2 Eier
1 kg Mehl
1 Prise Salz
500 g Margarine
Zucker/Zimt

Zubereitung:

Margarine schmelzen, Milch erwärmen. Hefe mit Milch verrühren.

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, den Teig sofort weiterverarbeiten, nicht gehen lassen.

Kleine Zöpfe ausrollen, diese dann in reichlich Zucker/Zimt wälzen und formen.

Bei 200° C (Umluft 170° C) ca. 15-20 Minuten backen.

