



## Flachswickel — süßes Fingerfood.



 **Arbeitszeit:** ca. 15 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 10 - 15 Min.

 **Ca. 40 Stück**

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500 g Dinkelmehl T405
- 250 g Butter
- 3 Eier
- 120 ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 1TL Zimt
- Hagelzucker

### Zubereitung

Die Hefe in der Milch auflösen.

Die zimmerwarme Butter in kleine Stücke schneiden.

Das Dinkelmehl, das Hefe-Milch-Gemisch, die Butter, der Zimt und die Eier zu einem glatten Teig kneten.

Anschließend den Teig in kleine Portionen teilen und diese jeweils zu einem Strang rollen. Die einzelnen Stränge werden nun zu Flachswickel geformt: die Enden der Stränge drehen und zur Schlaufe formen. Danach werden die Flachswickel von beiden Seiten vorsichtig in den Hagelzucker (am Besten in einem Teller) gedrückt.

Die Flachswickel dann für 30 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Blech gehen lassen.

Bei **180°C Umluft für ca. 10 — 15 Minuten** backen, bis die Flachswickel eine goldgelbe Farbe bekommen.

