

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 19.01.2023

Herzhafte schwäbische Flachswickel

Für 12 bis 14 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig

125 ml	Milch
30 g	frische Hefe
1 TL	Zucker
400 g	Weizenmehl Type 550
2 TL	Salz, gestrichen
100 g	Butter, weich
2	Eier (Größe M)

Außerdem:

80 g	feine Schinkenwürfel
1	Eigelb (Größe M)
2 EL	Milch, lauwarm
etwas	grobes Meersalz
etwas	Sesam
etwas	Mohn
etwas	Kümmel



Zubereitung:

1. Zunächst für den Hefeteig einen Vorteig anrühren. Dazu Milch leicht erwärmen. Die Hefe zerbröseln, mit Zucker und 1 EL Mehl zur Milch geben und verrühren.
 2. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
 3. Übriges Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen, Eier und den Vorteig dazu geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers oder einer Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt.
 4. Die Schinkenwürfel zugeben und kurz unterkneten.
 5. Teig zu einer Kugel formen, in die mit Mehl ausgestäubte Rührschüssel geben. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
 6. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 7. Eigelb und 2 EL lauwarmer Milch verquirlen.
 8. Hefeteig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit den Händen kurz durchkneten.
 9. Vom Teig etwa 40–50 g schwere Stückchen abstechen. Die Teigstückchen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu jeweils etwa 20 cm langen runden Strängen rollen.
 10. Teigstränge vor dem Wickeln kurz in etwas Mehl wälzen. So behält der Flachswickel während des Backens seine Form und die Verschlingungen backen nicht zusammen.
 11. Teigstränge zuerst mittig zu einer kleinen Schlinge übereinander legen. Die beiden Teigenden mit den Fingern noch etwas in die Länge ziehen. Enden dann wie eine Kordel umeinander drehen. Flachswickel auf den Backblechen verteilen.
 12. Den Teig mit der Milch-Eigelb-Mischung bestreichen. Nach Geschmack mit etwas Salz, Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen.
 13. Flachswickel im heißen Backofen 17 – 18 Minuten goldbraun backen.
- Extra-Tipp:** Diese kleinen Flachswickel eignen sich prima als purer Snack z. B. zu Bier oder Wein. Für eine Vesper größere Flachswickel formen, mit Butter bestrichen und mit Käse belegt servieren. Je nach Größe verlängert sich die Backzeit etwas.