

## Schwäbische Flachswickel(Hefeschlick)

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

*FÜR DIE KAFFETAFEL !*

---

250	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
125	Gramm	Butter, weiche oder Margarine
1		Ei(er)
1/2	Tasse	Milch, lauwarm
1	Prise	Salz
75	Gramm	Zucker, Hagelzucker (zum Bestreuen)

### Anleitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in kleinen Bröckchen dazugeben, mit Butter, Ei, Milch und Salz zu einem Hefeteig verrühren. Etwa 20 min gehen lassen. eigroße Teigstücke (je etwa 40g) in die Länge ziehen und dabei mit beiden Händen die beiden Enden in entgegengesetzte Richtung drehen (ergibt ca. 15 Stück). In Hagelzucker wenden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Optional nochmals ca. 30 min gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 10 min sehr hell backen. Schmecken warm am besten!