

REZEPT AUS ISNY

Isny: Flachswickel

Ein typisches Rezept aus Isny.

Zutaten

- 500g gesiebtes Mehl
- 1 Prise Salz
- 250g Butte in kleinen Stücken
- 10 El kalte Milch (ca. 180 ml)
- 2 Eier
- 1 Würfel Hefe zerbröseln
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Alles nacheinander mit Knethaken verrühren und gründlich kneten. Teig etwas gehen lassen. Zwei lange Würstle formen und so oft teilen, bis mind. 32 kleine Würstle entstehen. Nun den Teig als Wickel über die Zeigefinder formen und in reichlich Zucker und Vanillezucker wenden.

Bei 180 – 200° ca. 10 Minuten leicht bräunlich backen, damit der Zucker karamellisiert.