

Wickelkuchen



Wickelkuchen mit Zuckerguss
Rezept: Lebendiges Museum Odershausen

Zutaten

Hefeteig
500 g Mehl
70 g Zucker
1 Vanillezucker
50 g Margarine
3 EL Öl
¼ l Milch
1 Würfel Hefe

Belag nach Bedarf:

Kakao
gemahlene Nüsse
Rosinen
Butter
Zucker
Zuckerguss

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und diesen auf der Tischplatte ausrollen.

Den Teig mit Kakao, gemahlenden Nüssen, Zucker und Rosinen bestreuen. Jetzt Butterflöckchen gleichmäßig darauf verteilen. Das Ganze zu einer Rolle aufwickeln, die Ränder gut zusammendrücken und die Rolle oben etwas einschneiden.

Den Kuchen nach dem Backen mit Zuckerguss überziehen.

Guten Appetit!