So wird es gemacht: Wickelkuchen

Es mag fast schade sein, den Wickelkuchen zu essen, so schön sieht er aus. Trotzdem wird er im Nu weg sein, denn nur zum Anschauen schmeckt er zu gut! So schön und fein er ist, so einfach ist er zum Backen. Mit der praktischen Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt er bestimmt.

1 Das Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Die Butter in kleinen Stücken zum Mehl geben. Die Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde giessen. Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.

2 Den Teig kneten und schlagen bis er weich und elastisch ist, mindestens jedoch 10 Minuten. (Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.) Den Teig in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

3 Den Teig ca. 3 mm dick, rechteckig auswallen. Eine Seite in der Länge der Cakeform. Den Teig auf ein Backpapier legen. Mit Konfitüre bestreichen, 1 cm Rand lassen. Die Füllung darüber verteilen, Teigrand mit Wasser bestreichen. Den Teig mit Hilfe des Papiers von beiden Seiten her aufrollen.

4 Die Rolle mit dem Papier in die vorbereitete Cakeform legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in der unteren Hälfte ca. 50 Minuten backen. Für die Glasur die Zutaten verrühren und nach dem Backen den heissen Wickelkuchen damit besteichen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

Wickelkuchen

Für eine Cakeform von 30 cm

Backpapier

Butter für die Form

Teig:

300 g	Mehl
1/2 TL	Salz
40 g	Zucker
60 g	Butter, weich
1/2 Würfel	Frischhefe, 21 g, zerbröckelt
1 dl	Milch, lauwarm

Glasur:

50 g	Puderzucker
1 TL	Zitronensaft

Füllung:

2–3 EL	Aprikosenkonfitüre, zum Bestreichen des ausgewallten Teigs
120 g	Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen, leicht geröstet
1 EL	Zucker
1/2	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
wenig	Zimt
50 g	Rosinen
1	Apfel, mit Schale gerieben
1 dl	Rahm

Alle Zutaten für die Füllung vermischen.

DIE PIKANTE VARIANTE: RUSSENZOPF

Nehmen Sie für den Teig 3/4 TL Salz, lassen dafür aber den Zucker weg. Den Teig gleich verarbeiten wie beim Wickelkuchen.

Füllung:

150 g	geräucherter Bauernschinken
150 g	Rohschinken
100 g	fein geschnittener Bleichlauch
2 EL	frische Kräuter
1	grosse Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Ei, verquirlt
120 g	geriebener Greyerzer
	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1 Zutaten bis und mit Knoblauch fein hacken und mit Ei mischen. Käse beigeben und würzen.

2 Den Teig zu einem Rechteck von 40 × 30 cm auswallen. Füllung auf den Teig verteilen, einen Rand von 2 cm frei lassen, aufrollen.

3 Rolle mit einem scharfen Messer längs halbieren, Enden nicht ganz durchtrennen und mehrmals überkreuzen.

4 Legen Sie den Russenzopf in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Cakeform und backen Sie ihn wie den süssen Wickelkuchen.