

Weckmänner aus Butterhefeteig

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl	550
200	Gramm	Butter oder Margarine	
15	Gramm	Salz	
80	Gramm	Hefe	ca
150	Gramm	Zucker	
450	Gramm	Milch	ca
50	Gramm	Ei	

Anleitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Nach einer Teigruhe von etwa 15 Minuten 100g grosse Stücke abwiegen und jeweils zu einem ca. 10 - 15 cm länglichen Strang in Kegelform formen,. Aus den einzelnen Strängen Weckmänner formen,schneiden und mit Ei abstreichen,mit Rosinen ausgarnieren und bei knapper Gare backen.