

Weckmann

Kategorien: Kuchen, Hefeteig

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Mehl
40	Gramm	Hefe
250	ml	Milch, lauwarme
100	Gramm	Butter
2		Ei(er)
60	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1/2		Zitrone(n), abgeriebene Schale
1	Pack.	Vanillezucker
		Rosinen oder Mandeln für Auge, Nase, Mund usw
		Eigelb, zum Bestreichen

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Butter zerlassen und mit den Eiern, Salz, Zucker, Zitronenschale, Vorteig und dem gesamten Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Teig ca. 1cm dick ausrollen und Weckmänner ausschneiden/formen. Rosinen hineindrücken und die Männer mit verquirltem Eigelb bestreichen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 210°C vorheizen. Die Weckmänner auf der mittleren Schiebeleiste 10-15 Minuten backen. (Heißluft ca. 180°C, kann auf allen Ebenen gebacken werden)