

Rezept Weckmänner



- 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- 600 g Mehl
- Etwas Zitronenschale
- Etwas Milch mit Ei verquirlt

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle drücken und dorthinein die Hefe-Milch mit etwas Zucker und der Prise Salz geben und in ca. 20 Minuten zu einem Vorteig gehen lassen. Danach die Butter, die Zitronenschale und die Eier hinzugeben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig 30 bis 60 Minuten gehen lassen.

Anschließend aus dem Teig nach Belieben Weckmänner formen, eventuell mit Mandeln oder Rosinen den Weckmännern ein Gesicht geben, eine Weckmannspfeife in die Hand drücken und diese auf dem Backblech nochmals 20 Minuten gehen lassen. Die Weckmänner mit dem zimmerwarmen Milch-Ei-Gemisch bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten goldgelb backen. Danach können die Weckmänner noch nach Belieben mit Zuckerguss und angerösteten Mandeln verziert werden.