

Weckmänner ca. 15 Stück



Teig:

300 g Mehl (550)
1 Ei
40 g Butter
110 ml Milch
30 g Hefe
35 g Vanillezucker
¼ TL Salz

Rosinen

Dekoration:

flüssige Butter
Zucker



So geht's

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Das Ei mit der geschmolzenen Butter, der Milch und der Hefe, sowie dem Zucker verrühren und zum Mehl geben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) für 1-2 min kneten. Dann das Salz zugeben und weitere 7-8 min kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben und zugedeckt etwa 1 h gehen lassen.

Den Teig kurz aufkneten und in Stücke teilen. Diese zu einer Kugel, dann zu einem Oval ausrollen und entsprechend einschneiden. Für die Weckmänner zwei Schnitte am Hals, zwei Schnitte für die Arme und einen Schnitt für die Beine machen und formen. Für die Weckweibchen den Beinschnitt weglassen und stattdessen einen Rock formen. Mit dem Messerrücken eindrücken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (Abstand lassen) und die Rosinen als Augen und Knöpfe eindrücken. Abgedeckt nochmal 10 min gehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen (175 °C Umluft) für ca. 20 min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen (noch warm) mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Alternativ eine Puderzuckerglasur aus Zitronensaft, Wasser und Puderzucker herstellen und die ausgekühlten Weckmänner damit bestreichen.