

Weckmänner



Zutaten für ca. 9 Stück:

500g Dinkelmehl Type 630

40g frische Hefe

1TL Zucker oder Honig

250 ml Milch oder Pflanzliche Milch, z.B. Hafermilch

100g weiche Butter oder BIO-Asan-Margarine (Bioladen)

50g Zucker

½ TL Salz evtl. etwas Mehl zum Nachkneten



Mehl in eine Schüssel geben, Hefe mit etwa Zucker in einer kleinen Schüssel mischen, flüssig werden lassen.

In dieser Zeit Milch erwärmen, ca. 125 ml zur flüssig gewordenen Hefe geben, diese ca. 5 Min. abgedeckt ruhen lassen. Restliche Milch, weiche Butter, Zucker, Salz und einen Teil des Mehles am Rand der Mehlschüssel zu einem weichen Brei rühren, aufgeschäumte Hefe dazu geben, alle Zutaten kräftig verschlagen und ca. 3 Min. kneten.

Den Teig 20-30 Min. abgedeckt ruhen lassen.





Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, daraus Teigstücke von ca. 50g Gewicht vorbereiten, Aus jedem Teigstück eine glatte Kugel rollen, daraus eine tropfenförmige Stange formen, im oberen Drittel der Stange zwischen Daumen und Zeigefinger einen Kopf formen, auf der Arbeitsfläche dann mit einem scharfen Messer Arme und Beine einschneiden. Auf ein gefettetes Backblech setzen, Augen und Mund mit einem Holzspießchen formen, - 5 Min. mit einem Tuch abgedeckt ruhen lassen, vor dem Backen die Oberfläche mit flüssiger Sahne (Hafersahne)bestreichen. Backblech auf die mittlere Schiene 20 Min. einschieben, auf Ober-/Unterhitze 190°C aufheizen und 20 Minuten backen, Weckmänner auf einem Rost auskühlen lassen.

Geschenk-Tipp: Mit roter Schleife um den Hals einzeln verpackt auf dem Nikolausteller oder als Adventsgeschenk.



Dieses Rezept stammt von unserer Kochkursdozentin Cornelia Ermes.

