

Weckmann

Zutaten:

- 600 Gramm Mehl
- 40 Gramm Hefe
- 1/4 Liter lauwarme Milch
- 100 Gramm Butter
- 2 Eier
- 60 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone oder ein Päckchen Zitroback
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Rosinen oder Mandeln für die Augen (Nase Mund)

Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung:

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, dem Salz, dem Zucker, der Zitronenschale, dem Vorteig und dem gesamten Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig ca. 1 cm 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)