

Weckmänner

Zutaten | 8 Stück

125 ml	Milch
1 Würfel	Hefe
500 g	Mehl
75 g	Zucker
3	Eier
	Salz
2 EL	Milch
16	Rosinen

Zubereitungszeit: 40 Min., 1 Std. Gehzeit

Zubereitung:

- Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen.
- Mehl, Zucker, 2 Eier und eine Prise Salz in eine große Rührschüssel geben. Die Hefemilch dazu gießen und mit dem Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.
- Mit einem Küchentuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat.
- Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, etwa 2 Zentimeter dick ausrollen und nochmals kurz ruhen lassen.
- 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 8 Weckmänner ausschneiden oder mit einer Form ausstechen. Die Weckmänner auf die Backbleche legen.
- Das restliche Ei trennen, das Eigelb verquirlen und die Weckmänner damit bestreichen.
- Als Augen je zwei Rosinen in die Gesichter drücken.
- Die Weckmänner im Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Tipp:

Traditionell kann man die Weckmänner auch mit einer kleinen Tonpfeife im Arm ausbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 115 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
305 kcal	3 g	58 g	9.3 g	38 mg