



Menge 4 - 6 Weckmänner



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

WECKMANN

Auch Stutenkerl genannt - in jedem Fall aber ein MUSS zu St. Martin!



Zubereitung

- 1.** Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Vorteig ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Butter zerlassen.
- 2.** Flüssige Butter und die restlichen Zutaten zu dem Vorteig geben und alles zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig gehen lassen, dann ausrollen und Männerfiguren ausschneiden.
- 3.** Figuren auf ein Backblech legen, Eigelb verquirlen und Figuren damit bestreichen. Rosinen als Augen und Knöpfe eindrücken und eine Tonpfeife der Länge nach in das Männchen drücken. Die Figuren noch etwas gehen lassen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15-18 Minuten backen.

Zutaten

Für den Teig:

300 g	Mehl
25 g	Hefe
80 g	Diamant Feinster Zucker
125 ml	lauwarme Milch
80 g	Butter
1 Msp.	Safran
1 Prise	Salz
2	Eigelb

Zum Verzieren:

1	Eigelb
10	Rosinen
4-6	Tonpfeifen

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.