Weckmänner aus Hefeteig



Zutaten Teig

- 1000 g Mehl Type 550
- 450 ml lauwarme Milch
- 42 g Hefe
- 150 g Zucker
- 2 Eier (L)
- 5 g Salz
- 1 TL Zitronenabrieb
- 130 g kalte Butter

Außerdem

- 15 g Rosinen zum Verzieren
- 12 Tonpfeifen zum Verzieren (optional)
- 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Wasser zum Bestreichen
- 1 EL Milch zum Bestreichen
- 1 Prise Salz zum Bestreuen

Zubereitung

- Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Eier, Salz, Zitronenabrieb und Butter mit einer Küchenmaschine für 15 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Den Hefeteig in ca. 150 Gramm große Teigstücke abwiegen, rundwirken und 10 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Anschließend jede Teigkugel zu einem 20 cm langen Teigling langwirken, dabei mit der linken Handkante eine kleine Kugel für den Hals und Kopf formen. Siehe Foto unten.
- Die Teiglinge mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und jedes Stück mit der Hand etwas flach drücken.
- Mit einem scharfen Messer die Arme seitlich ca. 7 cm lang einschneiden, dabei die Schultern von dem Weckmann etwas nach oben und zur Seite ziehen. Siehe Foto unten.
- Den unteren Teigstrang in der Mitte ca. 8 cm einschneiden und die Einschnitte für die Beine nach außen legen.
- Für die Augen jeweils zwei Rosinen und eine Tonpfeife eindrücken.
- Die Weckmänner mit einem Küchenhandtuch abgedeckt und für 30 – 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ei, Wasser, Milch und Salz mit einer Gabel gut verrühren und die Teiglinge bepinseln.
- Im vorgeheizten Backofen die Backbleche nacheinander bei 180° C Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten ca. 12 - 15 Minuten goldgelb backen, kann sich aber je nach Größe der Weckmänner ändern.
- Nach dem Backen die Weckmänner auf einem Backgitter abkühlen lassen und servieren.

Portionsgröße: 12 Weckmänner a. 150 g + 1 Weckmann ca. 200 g
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 12–15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©