

Weckmann

Zutaten für 6 Weckmänner:

Für den Hefeteig

- 300 ml Milch
- ½ TL Salz
- 120 g Zucker
- 80 g Butter (weich)
- 550 g Weizenmehl
- 42 g Frischhefe (1 Würfel)



Zum Bestreichen

- 1 Ei (das Eigelb davon)
- 1 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Weckmann Rezept mit dem Thermomix

1. Gib die Milch, Salz, Zucker und Butter in den Mixtopf und verrühre sie bei 50°C auf Stufe 2.
2. Gib die Hefe dazu und rühre weitere 1,5 Minuten auf Stufe 2 bei 50°C.
3. Füge das Mehl hinzu und der Teig wird auf Knetstufe 3,5 Minuten geknetet.

Scrolle etwas nach unten...

Weckmann Rezept ohne Thermomix

1. Erwärme die Milch mit der Butter, Salz und Zucker auf max. 37°C und löse die Hefe in der warmen Milch auf.
2. Gib die anderen Zutaten in eine Schüssel und füge dann die Hefemilch hinzu.
3. Knete aus allen Zutaten einen Hefeteig.

Weckmann backen

4. Egal auf welche Weise du den Teig für den Weckmann zubereitet hast, muss er nun für eine Stunde gut abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.
5. Forme nun die Weckmänner. Teile den Teig dafür in 6 Stücke. Nimm jeweils ein Stück und wiederum davon einen kleinen Teil ab, den du als Kugel formst. Den anderen Teil rollst du zu einer Rolle. Dann setzt du die Kugel darauf, wie auf dem Bild zu sehen ist. Drücke beides etwas flach und schneide dann mit einer Schere die Beine und Arme ein. Dann formst du sie noch etwas nach und fertig sind deine Weckmänner.
6. Verrühre dann die Milch mit dem Eigelb und streiche die Weckmänner damit ein. Mit Rosinen bildest du schließlich noch die Augen und Mantelknöpfe.
7. Gib die Weckmänner auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie bei 160°C Ober- und Unterhitze für 25 Minuten im Ofen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).