

Rezept

WIR BACKEN EINEN WECKMANN

Zutaten für 5 Weckmänner:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 125 g flüssige Butter
- 80 g Rohrzucker
- 2 Eier
- Etwas geriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- Rosinen oder Mandeln für die Augen

1.



Bröckle die Hefe in lauwarme Milch und rühre mit einer Gabel, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat.

2.



Gib Mehl, Butter, Zucker, Zitronenschale, ein Ei und eine Prise Salz dazu und verknete mit dem Rührgerät alles gut miteinander.

3.



Nun darf dein Teig „gehen“. Decke ihn dafür mit einem Geschirrtuch ab, stell ihn an einen warmen Ort und lass ihn 30-45 Minuten in Ruhe.

4.



Mach nun fünf gleichgroße Kugeln aus deinem Teig und forme sie so wie auf dem Foto zu sehen.

Lass möglichst viel Abstand zwischen deinen Weckmännern, da sie beim Backen größer werden.

5.



Nun schneidest du deinen Weckmännern mit einer Schere zwei Beine und zwei Arme. Verwende Rosinen oder Mandeln als Augen.

6.



Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor.

Trenne beim zweiten Ei das Eiweiß vom Eigelb und bestreiche deine Weckmänner mit dem Eigelb. Das verleiht ihnen etwas Bräune.

Backe sie nun für zwölf bis maximal 5 Minuten im Backofen.

7.



Lege die fertigen Weckmänner auf ein Gitter, damit sie abkühlen können. Und dann heißt es: In der Mitte auseinanderbrechen, teilen und genießen!