



Hefe-Weckmann

Zutaten

750 g Mehl	100 g Butter
2 Prise Salz	4 TL Zitronensaft
2 Packungen Trockenhefe	2 Päckchen Vanillezucker
260 ml Milch	2 Eigelb
90 g Zucker	einzelne Rosinen, evtl. Tonpfeifen

Zubereitung

Für 8 kleine Weckmänner:

1. Zuerst Mehl, Salz und Trockenhefe mischen. Milch gemeinsam mit Zucker und Butter aufkochen und abkühlen lassen. Die Milch- Mischung zu der Mehlmischung geben und mit Zitronensaft, Vanillezucker und Eigelb gut durchkneten.
2. Den Teig mindestens 40 min an einem warmen Ort gehen lassen und anschließend in 10 Stücke schneiden. Daraus jeweils die Weckmänner mit der Hand formen.
3. Die Männer mit verquirltem Eigelb bestreichen, Rosinen für die Augen und eventuell eine Tonpfeife hineindrücken und etwa 20 min im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) backen.

Übrigens: In Deutschland hat das leckere Hefengebäck viele Namen. Je nach Region nennt man ihn Weck(en)mann, Stutenkerl, Klausenmann, Puhmann oder Krampus.