



Stutenkerl

Weckmann ~ Krampus ~ Klausenmann

Die Zutaten: Für den Teig:

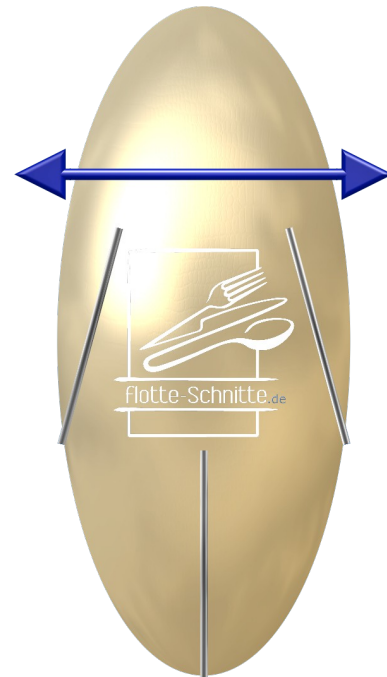
500g Weizen oder Dinkelmehl
1 Hefewürfel
150ml Milch
80g Zucker
100g Butter (zimmerwarm)
1 Ei (Größe L)
Etwas Zitronenabrieb (oder Zitronenzucker)
½ TL Salz

Für die Gestaltung:

Rosinen
etwas Milch
4 Gipspfeifen

Die Zubereitung vom Weckmann:

- 2 EL Zucker in die lauwarml Milch geben und dann den Hefewürfel darin auflösen.
- Das Mehl, den restlichen Zucker, Ei, Butter, Zitronenabrieb und Salz in eine Rührschüssel geben.
- Nach 5 Minuten sollten die ersten Zeichen erkennbar sein, dass die Hefe mit ihrer Arbeit begonnen hat. Nach ca. 10 Minuten sollten sichtbare Blubberblasen zu sehen sein. Dann
- den Hefeansatz in die Schüssel geben.
- Den Teig ca. 10 Minuten (erst langsam die Zutaten vermischen und dann etwas kräftiger) kneten. - Früher habe ich den Teig nach dem Motto Power bringt Kraft geknetet, heute quäle ich die Maschine nicht mehr so und lasse ihn dafür lieber eine Minute länger kneten.
- Den Teig – mit einem Tuch abgedeckt – an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen. Wenn er sich verdoppelt hat kann er weiter verarbeitet werden.



Der Weckmann:

- Den Teig in 4 gleichgroße Portionen teilen.
- Zigarren ähnlich rollen. Der Teig kann oben und unten ruhig etwas schmaler sein.
- Am Ende des oberen Drittels mit der Handkante einen Hals rollen.
- Den Kopf platt drücken.
- Im zweiten drittel rechts und links – schräg zwei Einschnitte für die Arme machen.
- Das untere drittel in der Mitte einschneiden (für die Beine).
- Arme und Beine formen.
- Die Weckmänner für ca. 10 Minuten an einem warmen Ort (abgedeckt) gehen lassen.
- Augen und Knopfleiste mit den Rosinen durch eindrücken in den Teig herstellen.
- Die Tonpfeife auflegen und einen Arm darüber legen.
- Den Teig mit Milch bepinseln.
- Im Backofen bei 180°C ca. 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

QR-Code scannen und Video schauen!

