

Weckmänner

Materialkosten pro Person: 0,80€

Für ca. 6 Stück:

Zutaten:

- 220ml Milch
- 500g Mehl
- 80g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- ½ Würfel frische Hefe
- 100g weiche Butter
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- ein paar Rosinen
- etwas Mehl

Rezept:

1. Für den Teig, die Milch in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker, Zitronenabrieb und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch und Butter dazugeben. Zutaten 5 Minuten mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten, klappt auch gut mit den Händen. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und ausrollen. Mit einem Ausstecher mehrere Weckmänner ausstechen oder per Hand formen.
3. Die Weckmänner auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei mit Milch verquirlen und die Weckmänner damit bestreichen. Für die Dekoration die Weckmänner mit Mündern, Augen und Nasen verzieren, dabei die Rosinen in den Teig drücken.
4. Die Weckmänner im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Fazit:

Wunderbar mit Kindern zuzubereiten, schmecken köstlich.