

# Weckmänner

Auch bekannt als Stutenkerl, Klausenmann, Hefemänner, Grättimaa, Grittibänz, Dambedei, Weckbobbe, Pummann, Bubbelai oder Krampus.

Egal wie sie heißen. Sie sind aus leckerem Hefengebäck und sorgen bei Schmuddelwetter für gute Laune.



## Du brauchst für 4 Stück

- x 500 g Mehl, Typ 550 ist perfekt – Typ 405 geht auch
- x 180 ml Milch
- x ein halber Würfel frische Hefe
- x 1 Ei für den Teig
- x 75 g Butter
- x 50 g Zucker
- x 25 g Vanillezucker selbst gemacht
- x 2 Prisen Salz
- x 1 Zitrone, die Schale davon
- x 1 Ei mit einem Schluck Milch verquirlt zum bestreichen des Teigs bevor er in den Ofen kommt. Ein halbes Ei reicht auch, nur legen Hühner keine halben Eier)
- x Hand voll Rosinen
- x alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Zitronenschale, Salz, Butter und das eine Ei in eine Rührschüssel geben. Zum Schluss den Hefewürfel reinbröseln.
2. Alle Zutaten auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine für 5 Minuten kneten lassen.
3. Nach den 5 Minuten die Küchenmaschine weitere 8 Minuten auf Stufe 2 laufen lassen, bis der Teig geschmeidig ist und sich gut ziehen lässt ohne gleich zu reißen.
4. Den Teig für 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsfläche geben und Teigportionen von 150 g abstechen. Diese zu einer Kugel rundwirken und die Kugel nochmal 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

weiter geht es auf der nächsten Seite

## Weckmann formen

### Variante 1 Easy Going

Die Kugel zu einer Rolle von 20 cm formen. Hochkant vor dich legen und mit einem Messer oder einer Teigkarte die Rolle mit einem Schnitt von 5 cm oben und unten von bis zu 8 cm teilen. Die oberen Teilstücke nach außen biegen, das sind die Arme und werden es die Beine. Aus seinem Teigrest eine kleine Kugel drehen, diese wird der Kopf, der einfach auf die Schultern gesetzt wird. Weckmänner haben meist einen kurzen Hals ;-). Mit Rosinen die Augen und Knöpfe gestalten, indem du sie gut in den Teig drückst.



### Variante 2 etwas raffinierter

Du formst wieder eine 20 cm lange Rolle. Nach 15 cm Länge drückst du mit der Handkante beim rollen in den Teig und teilst den Kopf ab. Nicht durchdrücken, nur so stark, dass sich ein dünnerer Strang als Hals bildet. Die Beinseite des Teiglings wird nun etwas spitzer zulaufend gerollt. Das erleichtert später die Füße zu gestalten.

Mit der Teigkarte stichst du längs unter dem „Hals“ links und rechts die Arme ein und unten teilst du den Teig und formst die Beine. Kurz vor Beinende kannst du nochmal auf der Beininnenseite einen kleinen Ritz in den Teig stechen und den Teig am Schnitt nach außen & oben klappen und dein Weckmann hat sogar Füße.

### Backen

Die Weckmänner mit 4 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 Minuten ruhen lassen. Ein Ei mit einem Schluck Milch verquirlen und die Weckmänner damit bepinseln. Für 15 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze im Ofen goldbraun backen. Nach 10-12 Minuten solltest du nach deinen Weckmännern im Ofen sehen, da jeder Ofen anders bäckt und so die Backzeit etwas kürzer oder länger ausfallen kann.

