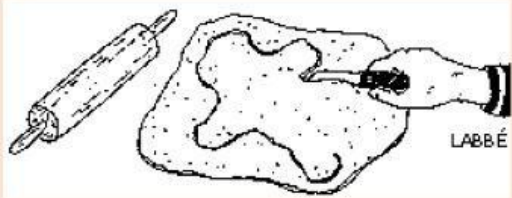
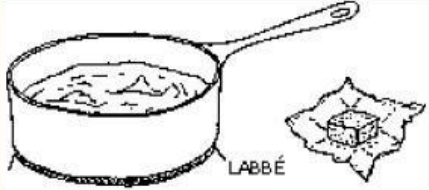
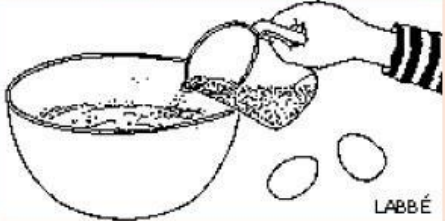
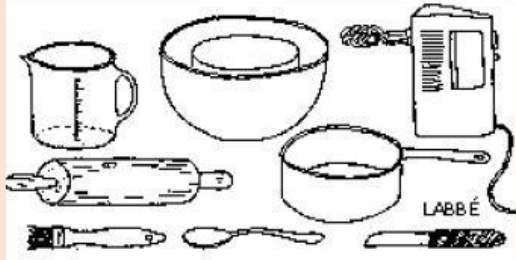
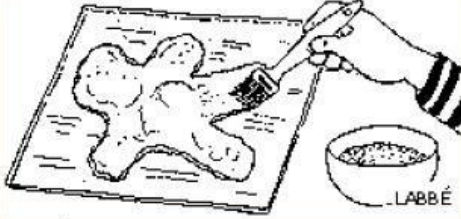
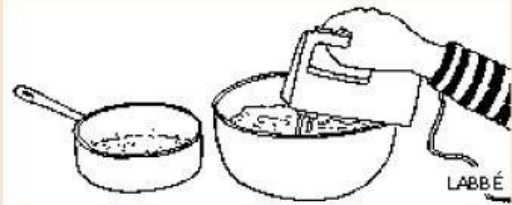


Weckmann

Jedes Jahr backe ich zu St. Martin lustige Weckmänner.

Du brauchst dazu: 500g Mehl, 100g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1/8l Milch, 120g Butter, 30g Hefe, Rosinen. Zum Bestreichen brauchst du: 4 Esslöffel Milch, 1 Eigelb.	
Schütte Mehl, Zucker, Salz und Eier in eine große Schüssel.	
Erwärme Milch und Butter in einem Topf, bis die Butter geschmolzen ist. Lasse die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen. Bröckle dann die Hefe in die Milch.	
Gib die Flüssigkeit in die Schüssel und verknete alle Zutaten kräftig. Lasse den fertigen Teig zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.	
Rolle den Teig nicht zu dünn aus und schneide die Form des Weckmannes mit dem Küchenmesser aus.	
Fette das Backblech ein und lege den Weckmann darauf. Verquirle Eigelb und Milch und bestreiche die Figur damit. Drücke Rosinen für die Augen und Knöpfe in den Teig. Backe den Weckmann ca. 20 Minuten bei 200 Grad. Hast du noch eine Pfeife vom letzten Jahr?	

<https://www.labbe.de/>