Weckmänner / Stutenmänner

Für ca. 4 große oder 6-8 kleine Weckmänner

250 ml	Milch	in einen kleinen Topf geben und lauwarm erwärmen.
1	Hefewürfel	in einer großen Tasse zerbröseln und
1 Tl	Zucker	dazugeben. Nur **100 ml** von der lauwarmen Milch dazugeben und mit einem kleinen Löffel gut verrühren. An einem warmen Ort ca.10 Minuten gehen lassen.
500 g	Weizenmehl	mit
80 g	Zucker	und
1/2 Tl	Salz	in eine große Schüssel geben.
100 g	Butter oder Margarine	zu der restlichen Milch in den Topf geben, auflösen lassen und zu dem Mehl in die Schüssel geben.
		Die Hefemilch aus der Tasse dazu geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest sein, einfach noch etwas
	Milch	zugeben.
		Schüssel mit einem Küchentuch abdecken. An einen warmen Ort stellen und bis zur doppelten Größe aufgehen lassen (dauert ca. 60 Minuten).
	Mehl	Wenig auf die Arbeitsfläche geben, den Teig darauf geben und in 4 – 8 gleichmäßige Teile teilen.
	Backpapier	Jeweils Mumienförmig auf ein mit belegtes Backblech legen. Mit den Händen oben den Kopf formen. Dann unten mit einem Küchenmesser einen Schnitt für die Beine machen, Beine leicht auseinanderziehen. Dann rechts und links die Arme einschneiden. Weckmänner etwas nachformen und mit
	Rosinen Tonpfeiffe	Augen und Knöpfe garnieren, vielleicht auch eine dekorieren.
1	Eigelb	mit
2 El	Milch	verrühren und die Weckmänner damit bestreichen. Die Stutenkerle abgedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen 200°C ca. 20 Minuten je nach Größe backen.

<u>Tipp</u>: Tonpfeiffen kannst du beim Bäckerei kaufen und die Stutenmänner damit verzieren!