

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 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.
1 TL Zucker		
500 g Weizenmehl		mit und in eine große Schüssel geben.
80 g Zucker		
1/2 TL Salz		
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 zugeben.
Milch		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. 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
Backpapier		Augen und Knöpfe garnieren, vielleicht auch eine dekorieren.
Rosinen		
Tonpfeiffe		
1 Eigelb		mit 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.
2 Ei Milch		

Tipp: Tonpfeiffen kannst du beim Bäckerei kaufen und die Stutenmänner damit verzieren!