Weckmännchen, Nikolausmännchen, Stutenkerl aus Hefeteig

Zutaten:
1 Päckchen Dauerbackhefe
1 Teelöffel Zucker
knapp 125 ml lauwarme Milch
300 g Mehl
80 g Zucker
1 Prise Salz
80 g weiche Butter
2 Eigelb
1 Messerspitze Safranpulver

Außerdem:
etwas verquirltes Eigelb zum Bestreichen
Korinthen und Tonpfeifen zum Garnieren

Zubereitung:
Hefe, Zucker und Milch verrühren. 15 Minuten stehen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Auf den Rand Salz, Zucker, Butterflöckchen, Eigelb und Safran verteilen. Von der Mitte aus mit der Hefe verrühren. Alles mit dem Knethaken des elektrischen Handrührgerätes auf höchster Schaltstufe verkneten.
Den Teig zudecken und 30 Minuten gehen lassen. Dann ausrollen und Figuren ausschneiden. Am besten fertigt man sich dazu eine Schablone an, nach der die Figuren geschnitten werden. Die

Teigfiguren auf ein wenig gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Korinthen als Augen und Knöpfe eindrücken. Die Tonpfeife der Länge nach leicht schräg in das Männchen drücken. Die Figuren zudecken und noch leicht gehen lassen. Dann in den vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei 175 – 200°C etwa 15-18 Minuten goldbraun backen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Peter Steinhoff zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de