



Weckmann



 Arbeitszeit: 60 Minuten

 Koch- & Backzeit: 20 Minuten

 4 Weckmänner

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Für den Hefeteig

- 150ml Milch
- 100g Butter
- 500g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 70g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiklar

Zum Verzieren

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- Rosinen

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den gegangenen Teig in 4 gleiche Teile teilen und noch ein mal kurz durchkneten. Aus dem Teig die Weckmänner auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech nach Belieben formen und mit den Rosinen verzieren. Das Eigelb mit der Milch vermischen und die Weckmänner damit einstreichen.

Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun ausbacken.

