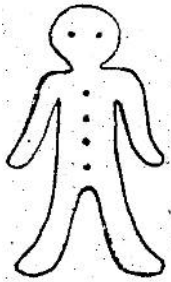


**November 2015**

**Weckmänner aus Hefeteig**

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl 70g Zucker 1 Prise Salz Etwas abgeriebene Schale einer Bio Zitrone 30 g frische Hefe	in die Rührschüssel der Küchenmaschine wiegen
200 ml Milch 80 g Butter	erwärmen, <b>Vorsicht:</b> Milch darf nicht zu heiß werden, sonst wird die Hefe zerstört, zum Mehl geben
1 Ei	Einzel in eine Tasse aufschlagen und alles zusammen mit dem Knethaken ca. <b>5 Minuten</b> zu einem glatten Teig kneten
 <p>den Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort ca. <b>20 Minuten</b> gehen lassen.                      In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier auslegen.</p>	

**Herstellung Weckmänner:**

1. Hefeteig wie oben beschrieben herstellen
2. Den Teig ca. 1cm Dick auswellen, er sollte die Größe des Backblechs haben
3. Mit dem Teigrad oder der Teigkarte die Teigplatte in 6 Stücke teilen
4. Aus jedem Teigstück eine Figur formen, evtl. Mütze herausarbeiten
5. Mit Teigresten Gürtel, Schal oder Bart formen....
6. Ei mit 1 Prise Salz verrühren , Figuren bestreichen
7. Mit Rosinen und Nüssen verzieren, mit Gabel Konturen in den Teig drücken
8. Die fertige Figur auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen

**Bei 180 Grad Heißluft 20 Minuten goldgelb backen.**