

Weckmänner Hefeteig

Von Kuchenfee

Sankt Martin steht vor der Tür und damit gehören für mich diese kleinen Männchen aus Hefeteig einfach auf den Tisch. **Weckmänner aus Hefeteig** sind super einfach gemacht und gleichzeitig richtig charmant, vor allem wenn sie ihre kleine Tonpfeife im Arm halten. Bei mir kommen statt ganzer Eier nur **sechs Eigelb** in den Teig, das macht die Krume schön gelb und richtig saftig.

Ich habe das Rezept extra mal in Ruhe als Video festgehalten, weil es auf den ersten Blick wirkt, als könnte man da viel falsch machen, in Wahrheit ist es aber rucki zucki erledigt. Wichtig ist nur eines: **nicht das ganze Mehl auf einmal in die Schüssel geben**, sondern einen Rest stehen lassen und nach Bauchgefühl entscheiden, wie weich der Teig sein darf. Hier kommt mein Weckmänner Rezept aus Hefeteig:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	30 min	n/a	40 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

400 ml Milch
warm
110 g Butter
weich
5 g Salz
6 x Eigelb
170 g Zucker
1 Würfel Hefe
900 g Mehl
OPTIONAL
Tonpfeifen
Handvoll Rosinen oder getrocknete Cranberrys
1 x Ei

Werkzeuge

Waage
Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

- 01
- Gib 3/4 des Mehles in die Schüssel und drücke eine Kuhle rein. Gib die warme Milch in die Kuhle und brösel den Hefewürfel darein als auch eine Hälfte des Zucker. Lasse die Mischung für 10 Minuten gehen, sodass die Hefe eine Chance hat aktiv zu werden.

- 02** Gib die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig für 10 Minuten bis alles homogen und geschmeidig zusammen kommt. Falls der Teig immernoch sehr klebrig ist, gib nach und nach das restliche Mehl dazu. Der Teig sollte immernoch sehr weich und leicht klebrig sein aber nicht in großen Klumpen an deinen Finger haften. Lasse den Teig für mindestens 60 Minuten abgedeckt an einem warmem Ort stehen. Bevor du weiter machst sollte der Teig sich an Volumen mind. verdoppelt haben.
- 03** Nach der ersten Teigruhe den Teig komplett zusammen drücken und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Für die Weckmänner den Teig in 150g Stücke portionieren, rund rollen und nochmals 10-15 Minuten ruhen lassen.
- 04** Kugeln in Weckmänner formen und auf einem Backpapier ausgelegtem Blech am besten entweder mit etwas Wasser bepinseln oder ansprühen, erneut für mind. 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C OU Hitze vorheizen.
- 05** Weckmänner mit Ei vorsichtig abstreichen und in den heißen Ofen geben. Backzeit beträgt ca. 10 Minuten. Die Weckmänner sollten schön goldig braun sein. Nach dem backen auf dem Blech auskühlen lassen und am selben Tag essen.