

Weckmänner aus Hefeteig

Für 6 Stück



Für den Teig:

650 g Weizenmehl (Type 550)

260 g Vollmilch

2 Eier (Größe M)

12 g frische Hefe

11 g Salz

40 g Zucker

130 g weiche Butter

Außerdem:

1 Ei, verquirlt

12 kleine Rosinen

1. Am **Vorabend**: Für den Teig der Weckmänner alle Zutaten 8-10 Minuten auf langsamer, dann weitere 8-10 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit kneten. Der Teig sollte am Ende geschmeidig sein, sich vom Schüsselrand lösen und den Fenstertest bestehen.
2. Den Hefeteig auf der Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten, zur Kugel formen und gut abgedeckt etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann über Nacht (12-14 Stunden) im Kühlschrank bei 6-7 °C reifen lassen.
3. Am **Backtag**: Den Teig 60-90 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, 7 gleich schwere Teiglinge abstechen. Jedes Teigstück rundwirken (zur Kugel formen). Abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
4. 6 Teigkugeln werden nun zu Weckmännern geformt, aus der siebten stellen wir Mützen, Schals und Nasen her. Die sechs Teigkugeln für den Körper der Weckmänner rollst du nun jeweils zu etwa 20 cm langen Strängen. Für den Kopf drückst du ein Viertel des Teigs anschließend mit der Handkante ab und rollst den Teigstrang mit „Sägebewegungen“ auf der Arbeitsfläche. Achtung: Das Stück dabei nicht durchtrennen.
5. Das Teigstück mit der Hand nun etwas flachdrücken. Mit einer Teigkarte oder einem scharfen Messer am Körperteil des Weckmanns Beine und Arme einschneiden. Die geformten Arme und Beine etwas spreizen. Je 3 Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, abdecken.

6. Einen Teil des restlichen Teiglings auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Für die Weckmann-Mützen mit einem Glas oder einem Ausstecher etwa 8 cm große Kreise ausstechen. Die Köpfe der Weckmänner mit etwas Ei bestreichen, die Teigkreise an einer Seite etwas umschlagen und wie Mützen um die Köpfe schlagen. Festdrücken.
7. Aus dem restlichen Teig kleine Kugeln formen und diese als Nasen aufsetzen (mit etwas Ei befestigen). Den Schal für deinen Weckmann formst du, indem du ein Teigstück zu einem langen, dünnen Strang rollst und diesen um den Hals des Teiglings schlingst. Die Enden mit etwas Ei auf Bauchhöhe und auf der Rückseite des Weckmanns befestigen. Wer mag, kann seinen Weckmann nun noch nach Lust und Laune verzieren. Eine Weckfrau bereitest du etwa zu, indem du aus dem Teig zwei Zöpfe flechtest und diese unter der Mütze befestigst.
8. Zum Schluss die Rosinen als Augen in den Teig drücken. (Drücke die Rosinen wirklich tief in den Teig, damit sie während des Aufgehens des Teigs nicht herausfallen.) Mithilfe einer (leicht bemehlten) Schere oder eines Messers nach Belieben einen Mund einschneiden. Die Weckmänner mit verquirlten Ei bestreichen und für 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich ihr Volumen deutlich vergrößert hat.
9. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Nach der Gehzeit die Weckmänner erneut mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten goldbraun backen.