

Weckmänner

Das leckere Stutenkerl-Rezept aus Hefeteig einfach selbst backen - Stutenkerle mit Rosinen.

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Milch

Rosinen

Wie backe ich Weckmänner aus Hefeteig?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils zu einem Kegel formen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Aus jedem Teigstück einen Kegel (etwa 15 cm lang) und am dickeren Ende eine Kugel für den Kopf formen. Teigkegel auf dem Backblech flach drücken. Für die Beine das untere Teigstück mit einem Messer halbieren und leicht auseinanderziehen. Für die Arme 2 Schnitte machen und auseinanderziehen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Stutenkerle damit bestreichen. Rosinen als Augen und Knöpfe eindrücken.
- 5 Dann das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Weckmänner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Weckmänner lassen sich gut vorbereiten. Dafür den Hefeteig ausschließlich mit kalten Zutaten zubereiten und nicht sofort gehen lassen. Stattdessen den Hefeteig in einer Schüssel zugedeckt im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Am folgenden Tag den Teig wie gewünscht formen, einmal gehen lassen und nach Anleitung backen.

