

Weckmänner / Stutenkerl

Zutaten:

250 g Milch
30 g Zucker
20 g frische Hefe
650 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Salz
2 Eier
130 g Butter in Stücken

Für die Eistreiche:

1 Eigelb
10 g Kaffeesahne



Zubereitung:

Hefe, Milch und Zucker verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl, Ei und Salz zufügen und verrühren (Thermomix 2 Min./Teigknetstufe). Die Butter flöckchenweise zufügen und in ca. 3 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Danach den Teig auf die Teigunterlage geben und in 4 gleich schwere Stücke teilen und diese jeweils rund und langwirken. Abgedeckt ca. 10 min. entspannen lassen.

Sodann die Teigstücke jeweils zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen, dabei im oberen Drittel die Rolle an einer Stelle zusammendrücken, sodass sich Hals und Kopf bilden. Weckmänner auf den großen runden Stein legen. Den Körper mit einem Messer links und rechts für die Arme und in der Mitte für die Beine einschneiden und zurechtrücken und weitere 20 Min. abgedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Weckmänner mit einem verquirlten Eigelb mit Kaffeesahne vorsichtig abstreichen und mit einem Stil Augen und Knopfleiste in den Teig drücken (oder mit Rosinen garnieren). Nochmals 5 min. entspannen lassen und dann in ca. 25-30 Minuten Sichtkontakt fertig backen. Sollten die Weckmänner zu dunkel werden, mit Backpapier abdecken.

Nach dem Backen Weckmänner sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, großer runder Stein, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN