

Weckmann

Zutaten

Hefeteig

200 ml Milch
100 g Butter
50 g Rohrohrzucker
10 g Vanillezucker
500 g Dinkelmehl Typ 630
6 g Hefe
1 Prise (Zitronen)Salz
1 Ei
1 TL Zitronenabrieb

Außerdem

1 Ei
etwas Milch
etwas Zucker, Salz
Schokotröpfchen
etwas Kuvertüre



Zubereitung

1. Die Zutaten zu einem Hefeteig verkneten. Den Teig ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur in einer geölten Schüssel stehen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag aus dem Teig Weckmänner formen (wer eine Form hat, kann diese natürlich auch nutzen)
3. Ei, Milch, Salz und Zucker gut verquirlen und die Weckmänner damit bestreichen. Die Schokotröpfchen als Augen und Knöpfe eindrücken.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 175°C ca. 20 Minuten goldgelb backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und Münder aufmalen.