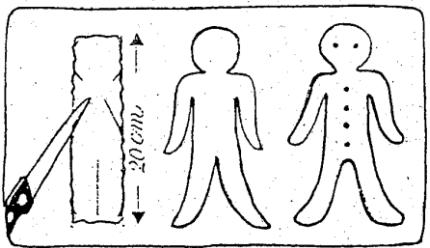


Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Weckmänner aus Hefeteig

Zutaten:	Zubereitung:
<p>500 g Mehl 70 g Zucker 1 Prise Salz 1TL abgeriebene Schale einer Bio – Zitrone 30 g frische Hefe 200 ml warme Milch 80 g Butter 1 Ei</p> 	<p>In die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.</p> <p>Der Teig ist dann richtig, wenn die Schüssel sauber ist und keine Zutaten mehr am Rand kleben bleiben.</p> <p>Den Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen zugfreien Ort mindestens 20 Minuten gehen lassen, das Teigvolumen sollte sich dabei verdoppeln.</p>
<p>Backbleche einfetten oder mit Backpapier auslegen.</p> <p>Herstellung Weckmänner:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Den Teig ca. 1cm dick ausrollen, er sollte die Größe des Backblechs haben 2. Mit dem Teigrad oder der Teigkarte die Teigplatte in 6 Stücke teilen 3. Aus jedem Teigstück eine Figur formen, evtl. Mütze herausarbeiten 4. Mit Teigresten Gürtel, Schal oder Bart formen.... 5. Das Ei mit 1 Prise Salz verrühren, Figuren bestreichen 6. Mit Rosinen und Nüssen verzieren, mit Gabel Konturen in den Teig drücken 7. Die fertige Figur auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen <p>Bei 180 Grad Heißluft 20 Minuten goldgelb backen.</p>	

