



## **Weckfrauen und Weckmänner** von Bäckermeister Josef Hinkel

### **Zutaten (für vier Stück)**

500 g Weizenmehl  
280 ml Milch  
50 g Butter  
75 g Zucker  
25 g Marzipan  
8 g Salz  
40 g Hefe  
1 rohes Ei zum Bestreichen

### *Für die Deko*

Weckmannspfeife  
Rosinen  
Mandeln, Haselnüsse (gehackt, Splitter oder Blättchen)

### **Zubereitung**

Alle Zutaten intensiv zu einem Teig verkneten (etwa acht Minuten), der Teig sollte dabei eine Temperatur von 25 Grad haben. Danach 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Nun den Teig in vier Stücke teilen, zu Figuren formen, mit Ei bestreichen und mit gewünschter Dekoration versehen. Die Teigstücke im Ofen bei 30 Grad 45 Minuten gären lassen, im Anschluss bei 220 Grad etwa 20 Minuten backen.