Weckmänner

Nach einem Rezept von Sophie Hinkel

Zutaten:

250 g Weizenmehl
1 TL Salz
140 g Milch
25 g Butter
15 g Marzipan
40 g Zucker
20 g Hefe (halber Würfel)
1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

250 Gramm Weizenmehl, ein Teelöffel Salz, 140 Gramm Milch, 25 Gramm Butter, 15 Gramm Marzipan, 40 Gramm Zucker und 20 Gramm Hefe mit dem Knethaken des Handmixers erst langsam mischen und dann kräftig kneten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort für circa 25 Minuten ruhen lassen. Den Teig teilen oder vierteln, je nachdem, wie groß die Weckmänner werden sollen. Die Teigstücke rund formen und langstoßen, dann für fünf Minuten entspannen lassen.

Für die Form mit einer Hand auf circa ein Fünftel des Teigstücks mit der Handkante vorsichtig drücken und rollen, während die andere flache Hand den restlichen Teig langrollt, sodass eine Kugel (Kopf) und ein Körper (lange Rolle) entstehen. Den entstandenen Weckmann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Körper flach drücken. Mit einem scharfen Messer die Beine einschneiden und die Arme einritzen. Wer eine traditionelle Tonpfeife zur Hand hat, kann sie nun auflegen.

Die Weckmänner auf dem Backblech mit einem Tuch bedecken und nochmal für 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Ei mit einer Prise Salz verquirlen. Kurz vor dem Backen die Weckmänner vorsichtig mit dem verquirlten Ei bepinseln und für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Variante: 200 Gramm gehobelte Mandeln in einer Pfanne leicht goldbraun rösten. Den Fondant wie im Grundrezept zubereiten und den leicht abgekühlten Weckmann damit bestreichen. Anschließend in die gerösteten gehobelten Mandeln drücken.