

Backrezept für Weckmann & Martinsmännchen

Für den Martinstag am 11. November wird traditionell ein Männchen aus Teig gebacken, Der Weckmann oder das Martinsmännchen. Nach dem Martinsumzug bekommen die Kinder einen solchen Weckmann aus leckerem, süßen Hefeteig geschenkt.

Die Zutaten sollten für 6 große oder 12 kleine Weckmänner reichen.

Zutaten für den Teig:

- 500 Gramm Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 250 Milliliter lauwarme Milch
- 125 Gramm flüssige Butter
- 80 Gramm Zucker
- 1 Ei
- Eine Prise Salz
- Rosinen

Zum Bestreichen 1 Eigelb und etwas Wasser

Arbeitsschritte:

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Dann das Mehl, Butter, Zucker, Ei und eine Prise Salz in einer großen Schüssel gut vermengen.
2. Den Teig eine Stunde lang gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig entweder in 6 oder 12 große Teile aufteilen.
5. Aus jedem Teil eine große ovale Kugel für den Körper formen und eine kleinere runde Kugel für den Kopf.
6. Auf einem Backpapier nun den Körper und Kopf formen. Vorsicht nie Weckmänner nicht zu nah an einander legen, sonst wachsen sie zusammen.
7. Mit einem Messer nun den Körper rechts und links sowie unten einschneiden. Jetzt können die Arme und Beine geformt werden.
8. Für die Augen dann 2 Rosinen in den Kopf drücken.
9. Wenn alle Weckmännchen geformt sind, das Eigelb vom Eiweiß trennen und in einer kleinen Schüssel mit etwas Wasser vermischen. Damit können die Männchen jetzt eingepinselt werden.
10. Je nach Größe sind die Martinsmännchen in 12 bis 15 Minuten fertig.