

Förderverein Konkordiaschule

Rezept für einen Weckmann

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl
1 Tütchen Trockenbackhefe
70 g Zucker
½ TL Salz
250 ml lauwarme Milch
75 g weiche Butter

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
4 EL Milch

Zum Garnieren:

Nüsse, Mandeln, Rosinen, Schokotropfen, Hagelzucker oder Grümmelkandis

1. Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Milch und Butter hinzufügen.
2. Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 5 Minuten kneten.
3. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat. Teig aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und den Weckmann formen.
4. Weckmann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
5. Eigelb und Milch verschlagen und den Weckmann damit bestreichen. Nach Belieben garnieren. Backblech in den Ofen schieben.

Ober-/ Unterhitze etwa 200° (vorgeheizt)
Heißluft etwa 180° (vorgeheizt)

Backzeit: 20-25 Minuten