
WECKMÄNNER...



**... sie zu backen und aufzufuttern,
macht sicher überall gleich viel Freude.**

*Also Männer, schnappt euch eure Kinder, eure Enkel,
euren Partner oder Partnerin, euren besten Freund
oder macht es allein.*

Zutaten für 6 Stück 500 g Weizenmehl Type 550
42 g frische Hefe / 80 g Zucker/ 180 ml lauwarme Milch/ 100 g flüssige Butter
3 Eigelbe/ 1 Msp. Safranpulver/ 1 TL abgeriebene Zitronenschale/ 1 Prise Salz

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe und den Zucker mit dem Schneebesen in der Milch auflösen, in die Mulde gießen und mit Mehl vom Rand bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Butter, Eigelbe, Safran, Zitronenschale und Salz zum Mehl gehen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann mit den Händen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und schlagen. Zugedeckt weitere 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen in etwa verdoppelt hat.

Den Teig zusammenkneten und in 6 Portionen teilen. Jede Portion oval auf etwa 20 x 10 cm ausrollen. Für die Arme längs an jeder Seite einen 2 cm breiten Schlitz einschneiden, je 6 cm Teig davon abschneiden und zu einer Kugel kneten. Die Kugel etwas flach drücken, oben für den Kopf an den Teig legen und die Schnittflächen gut zusammendrücken. Für die Beine einen 6-8 cm langen Schnitt von unten in der Teigmitte anbringen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Weckmänner auf die Bleche legen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann die erste Portion mit Eiweiß einpinseln, und mit den Rosinen Augen, Knöpfe oder Ketten in den Teig eindrücken. Im Ofen bei 190 Grad 20-25 Minuten backen. Vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Kakao kochen, Lieblingsgeschichte raussuchen, Couch in Beschlag nehmen und fertig...

Wir vom Evangelischen Zentrum für Familienbildung-Vater Kind Bildung/Männerarbeit der EKIR wünschen einen guten Genuss, eine erfüllte Adventzeit und einen friedvollen Jahreswechsel.

*Auf das wir uns im neuen Jahr bei irgendeiner Gelegenheit mit Freude wiedersehen.
Sjouke Horstmeyer und Dietmar Fleischer*