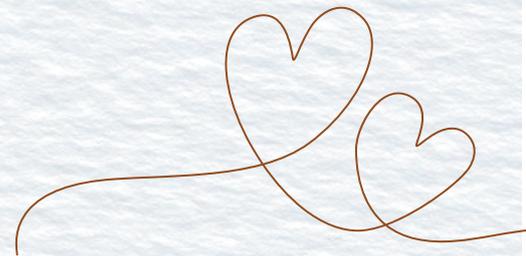


Sankt-Martins-Weckmänner



Du brauchst

Für 4 Weckmänner

- 520 g Mehl
- 60 g Zucker
- 330 ml Milch
- 80 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 Ei
- Smarties, Zuckerschrift

So wirds gemacht

- 1 Milch erwärmen, Hefe hineinkrümeln und so lange rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat.
- 2 Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken, lauwarme Hefe-Milch-Mischung, Zucker und Vanillezucker dazu und mit etwas Mehl in der Mulde verrühren.
- 3 Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 15 Minuten ruhen lassen.
- 4 Restliche Zutaten hinzufügen, alles gründlich verkneten und den Teig an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
- 5 Aus dem Teig vier Figuren formen und Smarties als Augen und Knöpfe in den Teig drücken.
- 6 Das Ei verrühren, damit die Figuren einpinseln, 15 Minuten ruhen lassen. und dann bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
- 7 Die Weckmänner nach dem Backen gut auskühlen lassen und mit heller Zuckerschrift das Gesicht aufmalen und die Enden der Arme und Beine verzieren

