



# WECKMANN- REZEPT

## Dafür brauchen Sie:

500 g	Mehl
1 Pk.	Trockenhefe
1/2 TL	Salz
1 EL	Zucker
1 Pk.	Vanillin-Zucker
1	abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
60 g	weiche Butter
225 ml	Milch
2	Eier

Backpapier

## Für die Deko:

Eine Hand voll Rosinen oder getrocknete  
Cranberries, Mandelstifte



1. Zunächst Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen.
2. Dazu die weiche Butter mit Milch und einem Ei geben.
3. Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Lassen Sie den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 30-40 Minuten gehen.
5. Streuen Sie Mehl auf die Arbeitsfläche und kneten Sie den Teig kräftig durch.
6. Rollen Sie den Teig aus und stechen Sie die Weckmänner mit der Backform aus.
7. Trennen Sie das übrige Ei und verquirlen Sie das Eigelb mit der restlichen Milch. Damit können Sie die ausgestochenen Weckmänner bestreichen.
8. Anschließend dann die Weckmänner mit Rosinen, Cranberries oder Mandeln verzieren. Legen Sie die Weckmänner auf ein Backblech mit Backpapier.
9. Backen Sie die Weckmänner bei 200° Ober-Unterhitze (180° Heißluft) für 20 Minuten.

