

WECKMÄNNER (6 STÜCK)



250 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe

- Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen.

250 g Weizen-Vollkornmehl
250 g Weizenmehl
50 g Butter
3 EL brauner Zucker
1 Prise Salz

- Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen.
- Das Milch-Hefe-Gemisch hinzugeben und miteinander verrühren.
- Anschließend alles zu einem glatten Teig kneten und verdeckt für 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Milch o. Milch-Alternative
Rosinen, Nüsse

- Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig ca. 1 cm dick ausrollen.
- Mit einer Ausstechform oder Schablone 6 Weckmänner ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Mit Milch bestreichen und Rosinen und Nüssen verzieren.

-
- Die Weckmänner im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.