

Zutaten

- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 50 g Butter
- 50 g Hefe
- 5 g Salz
- 250 ml Milch
- 1 TL Spekulatiusgewürz

Backen, Brot

Hefeteig-Weckmänner

Entdecke unser einfaches Rezept für fluffige Hefeteig-Weckmänner. Lass dich inspirieren und kreiere sie selbst! Besuche Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Prise Salz
2. Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
3. Mark 1/2 Vanilleschote
4. Rosinen als Augen
5. Die Milch mit Butter handwarm erwärmen, dann die Hefe darin auflösen. Mehl, Salz, Spekulatiusgewürz, Zitronenabrieb und Vanillemark in eine Schüssel geben. Milch zugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig gut kneten, bis er sich vom Rand der Schüssel löst. Teig 5-10 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig Weckmänner mit der Hand formen, Pfeife anlegen und mit 2 Rosinen Augen andrücken. Bei 200 C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.