



# Herzhafte Weckmänner



## Rezeptinfo

### Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 45 Min. Geh- + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2113 kJ, 505 kcal, 70,1 g Kohlenhydrate, 13,6 g Eiweiß, 20,1 g Fett, 81 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Dieser Nikolaus-Klassiker hat viele Namen. Er ist u.a. als Weckmann, Hefe- oder Stutenkerl, Krampus, Dambedei oder Klausenmann bekannt. Üblicherweise wird gesüßter Hefeteig für die Zubereitung verwendet. Ein Grund mehr, mal eine neue Variante auszuprobieren. Unsere kleinen Kerle und ihre weiblichen Begleiterinnen kommen diesmal deftig daher. Herzhafter Hefeteig mit Oliven und getrockneten Tomaten bilden die Basis der kleinen Teiglinge. Daraus formt ihr die typischen Figuren, bestreicht sie mit einer Ei-Milch-Mischung und gebt Ihnen anschließend mit Oliven, Kümmel, Kürbiskernen und Rosmarin ein freundliches Gesicht und das passende Outfit. Die können sich echt sehen und vor allem snacken lassen. Hier habt ihr das Rezept:

### Step 1:

Zuerst kannst du für den Teig Milch in einem Topf erwärmen. Dann Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Nun die Hefe in die lauwarme Milch hineinbröseln. Jetzt gibst du die Hefemischung und die Butter zum Mehl und knetest mit einem Kneithaken alle Zutaten zu einem glatten Teig. Für ca. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

### Step 2:

Als nächstes kannst du Oliven und getrocknete Tomaten klein hacken und unter den Teig kneten. Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 6 Portionen teilen zu Kugeln formen. Dann jede Kugel zu einer Rolle formen. Dabei soll ein Teil spitz zulaufen. Dann den Teig flach drücken. Das obere, dicke Ende rund zu einem Kopf formen und mit den Fingern einen Hals bilden. Den Teig links und rechts mittig für die Arme etwas einschneiden. Zum Schluss am Ende des Strangs die Beine der Länge nach einschneiden.

### Step 3:

Als nächstes den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Jetzt legst du die Weckmänner auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Dann verquirlst du ein Ei mit Milch und bestreicht die Weckmänner damit.

### Step 4:

Im letzten Schritt kannst du die Weckmänner nach Belieben mit Mund, Augen und Nase verzieren. Dabei die Kerne fest in den Teig drücken und Salz und Kümmel auf den Teig streuen. Du kannst ein kleines Rosmarin-Ästchen in die Hand geben und diesen am Teig festdrücken. Zum Schluss im Ofen ca. 20 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

## Zutaten

### Für den Teig:

220 ml	Milch
500 g	Weizenmehl (Type 405) + zum Ausrollen
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1/2 Würfel	frischer Hefe
100 g	weiche Butter
2 EL	schwarze Oliven, entkernt
2 EL	getrocknete Tomaten

### Sonstiges:

	Nudelholz
	Pinself
1	Ei (Größe M), zum Bestreichen
2 EL	Milch, zum Bestreichen

### Für die Deko:

2 EL	Kürbiskerne
2 EL	grobes Salz
1 EL	Kümmel
2 Zweige	Rosmarin