

Weckmänner

Teig:

1 kg Mehl

150g Zucker

1 Ei

400 ml lauwarme Milch

250g lauwarme Butter (flüssig)

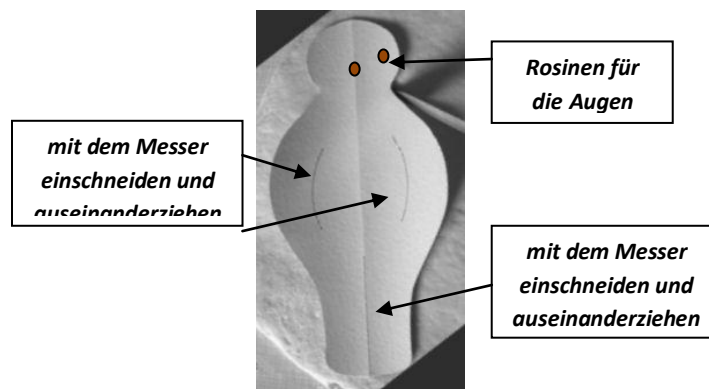
1 Päckchen frische Hefe

Milch, Butter, Hefe miteinander verrühren.

Mehl, Zucker und das Ei in eine Schüssel geben und mit der Milch – Butter – Hefemischung verkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 – 3 Stunden ruhen lassen und dann nochmal durchkneten, anschließend die Weckmänner formen.

Backofen vorheizen und die Weckmänner bei 200°C ca. 20 – 30 Minuten backen.



Guten Appetit!