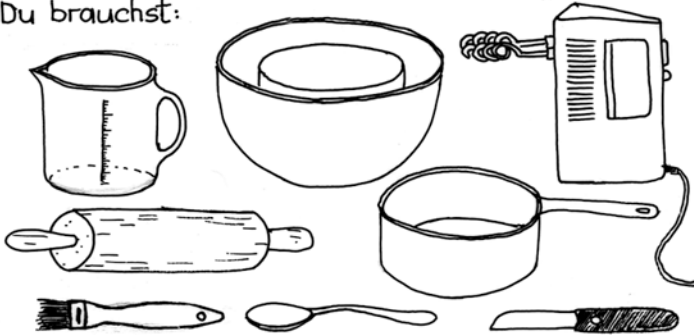


# Weckmann Rezept

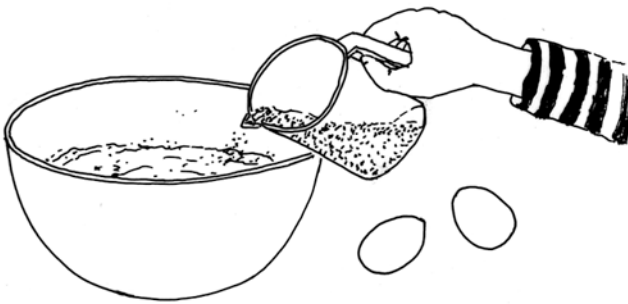
Eine Idee aus "Zebras erstes Jahrbuch" [Bestellnr. 6018]

Du brauchst:



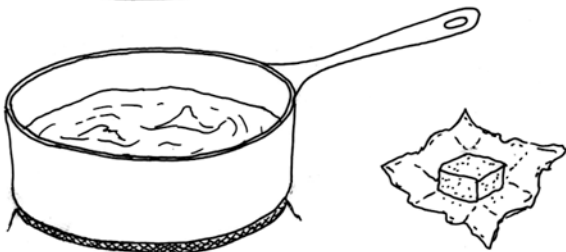
Zutaten: 500g Mehl, 100g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz,  $\frac{1}{8}$ l Milch, 120g Butter, 30g Hefe, Rosinen.  
Zum Bestreichen brauchst du: 4 Essl. Milch, 1 Eigelb.

①



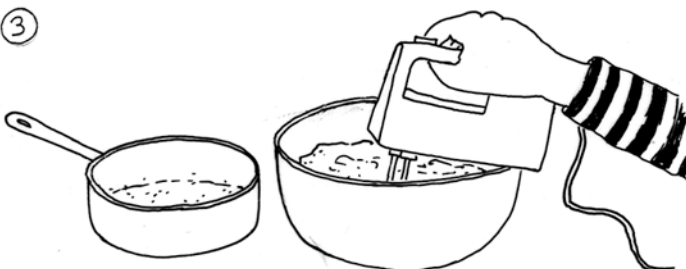
Schütte Mehl, Zucker, Salz und Eier in eine große Schüssel.

②



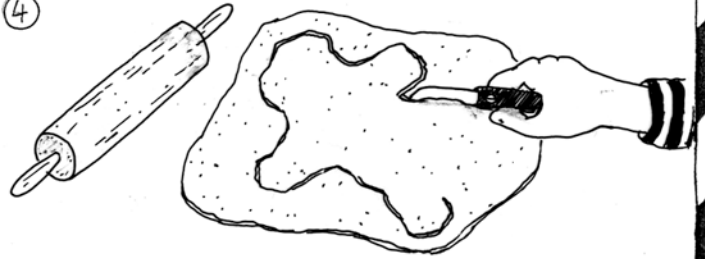
Erwärme Milch und Butter in einem Topf bis die Butter geschmolzen ist. Lasse die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen. Bröckle dann die Hefe in die Milch.

③



Gib die Flüssigkeit in die Schüssel und verknete alle Zutaten kräftig. Lasse den fertigen Teig 20 Minuten an einem warmen Ort stehen.

④



Rolle den Teig nicht zu dünn aus und schneide die Form des Weckmannes mit dem Küchenmesser aus.

⑤



Fette das Backblech ein und lege den Weckmann darauf. Verquirle Eigelb und Milch und bestreiche die Figur damit.

⑥



Drücke Rosinen für Augen und Knöpfe in den Teig. Backe den Weckmann ca. 20 Minuten bei 200 Grad. Hast du noch eine Pfeife vom letzten Jahr?