Weihnachtsmann aus Hefeteig

Zutaten für einen Hefeteig-Weihnachtsmann:

- 120 g Zucker oder 100 g Dattelmus*
- 550 g Mehl
- 80 g Butter
- 1 Würfel Hefe
- 300 ml Milch
- 1/2 TL Salz
- **Zum Bestreichen**
- 1 Eigelb
- etwas Milch

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Hefeteig zubereiten

Zubereitung des Hefeteig mit dem Thermomix

Verrührt zuerst 2 Minuten Milch, Salz, Zucker und Butter bei 50°C auf Stufe 2. Dann gebt ihr die Hefe dazu und rührt weitere 1,5 Minuten auf Stufe 2 bei 50°C. Jetzt kommt das Mehl dazu und der Teig wird auf Knetstufe 3,5 Minuten geknetet.

Zubereitung des Hefeteiges ohne Thermomix

Erwärmt die Milch und löst die Hefe in der warmen Milch auf. Dann knetet ihr aus allen Zutaten einen Hefeteig.

Ruhezeit

Der Hefeteig für den Weihnachtsmann muss nun erst mal für eine Stunde gut abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.

Weihnachtsmann aus Hefeteig formen

Nach der Ruhezeit könnt ihr beginnen den Weihnachtsmann zu formen. Dafür teilt ihr euch den Teig in zwei Hälften: aus der ersten Hälfte formt ihr einen ovalen Kopf, den ihr gleich auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legt.

Nehmt euch vom übrigen Teig etwa die Hälfte ab und formt daraus einen Halbkreis als Bart. Überlappt ihn mit dem unteren Drittel des Kopfes und schneidet dann mit einer Schere Fransen in den Bart, die ihr danach noch etwas zusammendreht.

Nun nehmt ihr wieder etwa die Hälfte des restlichen Hefeteig und formt daraus eine Weihnachtsmannmütze, die ihr auf das obere Drittel des Kopfes legt. Aus etwas übrigem Hefeteig könnt ihr eine kleine Kugel als Bommel rollen und an der Mütze befestigen.

Den restlichen Hefeteig teilt ihr nun in 2 Portionen und rollt aus der einen die Nase und zwirbelt die andere zu einem Schnurbart. Nase und Schnubart kommen dann auch auf den Weihnachtsmann.

Zum Schluss sucht ihr euch noch 2 große Rosinen aus, die ihr als Augen auf den Weihnachtsmann legt.

Weihnachtsmann aus Hefeteig backen

Jetzt verrührt ihr die Milch mit dem Eigelb und streicht den Weihnachtsmann damit ein. Anschließend geht es für ihn bei 160°C für 25 Minuten in den Ofen.

Wenn ihr möchtet, könnt ihr die Weihnachtsmannmütze und die Nase nach dem Backen noch mit rotem Zuckerguss bestreichen. Ich habe es auch mal probiert, die Milch-Eier-Mischung zum Bestreichen vor dem Backen einzufärben - der Erfolg hielt sich aber in Grenzen.
Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.