

## Weckmann



### Einen Weckmann aus Hefeteig selber backen – einfaches Rezept mit Anleitung für den Thermomix

Der Weckmann, auch Stutenkerl, Klausenmann, Grättimaa, Grittibänz, Dambedei oder Krampus genannt, ist ein süßes Gebäck aus luftigem Hefeteig.

Die Form eines Mannes soll an den heiligen Martin bzw. Nikolaus von Myra erinnern. Je nach Region gibt es die Weckmänner zum Martinstag um den 11.11. herum oder als Adventsgebäck in der Zeit zu Nikolaus.

Die ersten sieben Lebensjahre meines Sohnes haben wir in Hessen verbracht, wo er an St. Martin mit dieser Tradition aufgewachsen ist. Nun wohnen wir viele hundert Kilometer entfernt, wo Weckmänner in allen Formen unbekannt sind. Bei uns gibt es sie trotzdem weiterhin – wir backen sie uns einfach selber ;-)

Typischerweise hat der Weckmann eine Pfeife in der Hand, die ursprünglich der Bischofsstab war. Als die Tradition des Weckmanns sich immer mehr in den November verlagerte, wurde aus dem kirchlichen Symbol eine Pfeife. Hier kannst du dir für deine Stufenkerle hübsche [Weckmann-Pfeifen kaufen\\*](#).

- **Für den Hefeteig**
- 300 ml Milch
- 1/2 Teelöffel Salz
- 120 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 550 g Mehl

- 
- 1 Würfel Hefe (42g)
  - **Zum Bestreichen**
  - 1 Eigelb
  - etwas Milch

## **Weckmann Rezept 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.

## **Weckmann Rezept ohne Thermomix**

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

## **Weckmann backen**

Egal auf welche Weise ihr den Teig für den Weckmann zubereitet habt, muss er nun für eine Stunde gut abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.

Dann formt ihr eure Weckmänner. Teilt den Teig dafür in 6 Stücke. Nun nehmt ihr euch jeweils ein Stück und nehmt wiederum davon einen kleinen Teil ab, den ihr als Kugel formt. Den anderen Teil rollt ihr zu einer Rolle. Dann setzt ihr die Kugel darauf, wie auf dem Bild zu sehen. Drückt beides etwas flach und schneidet dann mit einer Schere die Beine und Arme ein. Dann formt ihr sie noch etwas nach und fertig sind eure Weckmänner.



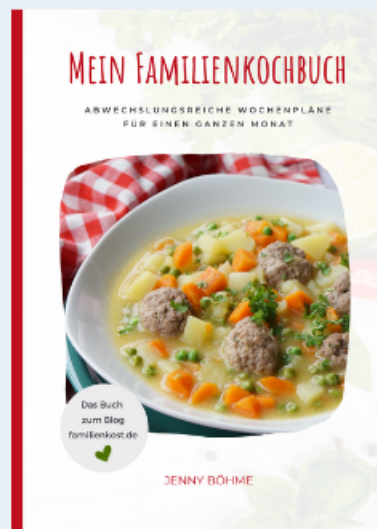
Verrührt dann die Milch mit dem Eigelb und streicht die Weckmänner damit ein. Mit Rosinen bildet ihr schließlich noch die Augen und Mantelknöpfe.

Nun gebt ihr die Weckmänner auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt sie bei 160°C für 25 Minuten im Ofen.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

## Was möchtest du nun tun?

- Rezept für [Martinsbrezel aus Quark-Öl-Teig](#) ansehen
- [Kulinarische Inspirationen für Weihnachten](#) holen
- Durch meine [Backrezepte](#) stöbern