

Weihnachtsmann aus Hefeteig

Zutaten für 1 Hefeteig- Weihnachtsmann

Für den Hefeteig:

- 120 g Zucker (oder 100 g [Dattelmus*](#))
- 550 g Weizenmehl
- 80 g Butter
- 21 g frische Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 300 ml Milch
- ½ TL Salz



Zum Dekorieren:

- 2 Rosinen
- 1 Eigelb
- Milch

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

Hefeteig zubereiten

1. Erwärme die Milch mit dem Zucker und löse die Hefe darin auf. Mische sie dann mit Mehl, Butter und Salz. Knete einen geschmeidigen Hefeteig.

Mit dem Thermomix: Gib die Milch, den Zucker und die Hefe in den Mixtopf. Verrühre sie 2 Minuten / 37 Grad / Stufe 1. Gib dann Mehl, Butter und Salz dazu und schalte die Knetstufe für 3,5 Minuten ein.

2. Gib den Hefeteig in eine Schüssel, decke ihn mit einem Geschirrtuch ab und lass ihn an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen.
3. Teile den Teig in zwei Hälften. Aus der 1.Hälfte formst du einen ovalen Kopf, den du

gleich auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legst.

Nimm vom übrigen Teig etwa die Hälfte ab und forme daraus einen Halbkreis als Bart. Überlappe ihn mit dem unteren Drittel des Kopfes. Schneide dann mit einer Schere Fransen in den Bart, die du danach noch etwas zusammendrehst.

Nimm nun wieder etwa die Hälfte des restlichen Hefeteigs und forme daraus eine Weihnachtsmannmütze, die du auf das obere Drittel des Kopfes legst. Forme aus etwas Hefeteig eine kleine Kugel als Bommel rollen und an der Mütze befestigen.

Den restlichen Hefeteig teilst du nun in 2 Portionen und rollst aus einem Teil die Nase und zwirbelst die andere zu einem Schnurbart. Nase und Schnurbart kommen dann auch auf den Weihnachtsmann.

4. Lege zum Schluss 2 große Rosinen als Augen auf den Weihnachtsmann.
5. Verrühre die Milch mit dem Eigelb und pinsel den Weihnachtsmann damit ein. Backe ihn bei 170°C Ober-/Unterhitze für 25.
6. Wenn du möchtest, kannst du 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](#).

