

Weckmänner aus süßem Hefeteig

Rezept vom GF Hefeteig nehmen hier in der Sammlung. Hier wird nur noch die Formung des Weckmannes in Bildern dargestellt.





Olivers &



Nach dem Einschneiden der Beine und Arme sie so hinlegen, dass sie natürlich wirken (ja nur soweit es geht) dann die Gare von 30 min einhalten. Nach der Gare mit der Eistreiche (Eigelb, Milch, Salz) DÜNN abstreichen und die Rosinen für Augen und Knöpfe eindrücken.

Backen bei 200°C ca. 20 bis 25 min bei Umluft. Ober-/Unterhitze 10°C mehr.