



Weckmann mit Bischofsstab



Wussten Sie, dass der Weckmann, der ursprünglich am Nikolaustag, heute aber auch am Martinstag und in der gesamten Adventzeit gebacken wird, einen Bischof darstellt? Drehen Sie die oft verwandte "Tonpfeife" des geformten Brotkerlchens doch einfach einmal auf den Kopf und schon haben Sie einen Weckmann mit Bischofsstab!

Zutaten:

Päckchen Trockenhefe

- 1 Teelöffel Zucker
- 1/8 l Milch
- 300 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter
- 2 Eigelb
- 1 Messerspitze Safranpulver
- Eigelb zum Bestreichen

Zum Verzieren:

- Korinthen und Tonpfeifen



Zubereitung

1. Hefe und Zucker mit der lauwarmen Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben, an den Rand Zucker, Salz, Butter, Eigelb und Safran geben und von der Mitte aus mit der Hefe verrühren und alles gut durchkneten.
3. Den Teig gehen lassen, dann ausrollen und Männerfiguren ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.
4. Korinthen als Augen und Knöpfe einsetzen und als Bischofsstab eine auf den Kopf gedrehte Tonpfeife längs in das Männchen drücken.
5. Die Figuren noch etwas gehen lassen und dann 15 - 18 Minuten bei 175 - 200° C hellbraun backen.