



Hefeteigmännchen backen

Diese Art der Bäckerei nennt man auch Gebildebrot aus Hefeteig. Je nach Region heißen diese Figuren Weckmann, Stutenmann, Stutenkerl, Hefekerl, Dampedei, Klausenmann, aber egal wie sie auch heißen, frisch gebacken schmecken sie lecker. Die Zutaten sind Hefeteig und Rosinen.

Ganz einfach ist es Hefeteig von der Rolle zu nehmen.

Hat man den nicht zur Hand, muss man halt einen [Hefeteig selber herstellen](#).

Anzeige

Den rollt man auf Backpapier auf eine Dicke von 0,5 Zentimeter aus, rollt die Platte dann mit dem Backpapier zu einer Rolle und legt die Rolle für eine Stunde in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit kann man die [Hefeteigmann-Backvorlage](#) ausdrucken und ausschneiden.

Dann wird die gekühlte Teigrolle ausgerollt, die Backvorlage wird auf den Teig gelegt und die Figuren werden mit einem kleinen Messer oder einem Teigrädchen ausgeschnitten. Danach werden die Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und mit Rosinen verziert und mit ein wenig Milch bestrichen. Ab damit in den vorgeheizten Backofen, nach etwa 10 bis 15 Minuten sind die leckeren Kerle fertig!



Für das Gelingen der Figuren, ist es wichtig, sie aus dem kalten Teig auszuschneiden! Dann gelingen sie garantiert!