

## Weckmann

### Backmischung

### 1000 g und 2500 g netto

Weckmannmehl, Wasser, Butter und Hefe wie angegeben vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 10 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen, in Stücke a 300 g teilen und zu ca. 25cm langen Stangen rollen. Für den Kopf ca. 5 cm vom Ende den Teig (als Hals) eindrücken. Diese Teigrolle mit Kugel (Kopf) auf ein gefettetes Backblech legen und etwas flach drücken. Nun die Rolle am unteren Ende in der Mitte bis ca. 10 cm einschneiden und die Beine leicht auseinanderziehen, ein kleiner Schnitt in die Teigenden ergeben die Schuhe. Seitlich des Oberkörpers ebenfalls 2 Einschnitte von ca. 5 cm machen und die Arme vom Körper ziehen. Evtl. einen Arm auf den Bauch legen. Nach Bedarf mit Rosinen verzieren. 60 Minuten an einen warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Mit einer Mischung aus Ei und Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten ausbacken. Elektroherd: 200°C / Heißluft: 180°C.

Es empfiehlt sich, einen Behälter mit Wasser in den Herd zu setzen.

Backmischung	Wasser	Fett	Hefe
500 g	250 ml	20 g	25 g
1000 g	500 ml	40 g	50 g

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, 4,4% **Vollmilchpulver**, jod. Salz, Emulgator: Natrium-Stearoyl-2-Lactylat, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**Kann Spuren von: Ei, Soja, Sellerie, Sesam und Senf enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1483 kJ (354 kcal)
<b>Fett</b>	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	71,7 g
davon Zucker	11,5 g
<b>Eiweiß</b>	10,1 g
<b>Salz</b>	1,4 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.