

# Großmutters Weihnachtsmännchen

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Kekse, Weinachten, Advent

---

| Teig          |                              |     |                              |
|---------------|------------------------------|-----|------------------------------|
| 500 g         | Mehl                         | 1   | Ei                           |
| 30 g          | Hefe                         | 1   | Spritzer Salz                |
| 1/4 Liter     | Milch, lauwarm               | 1/2 | Zitrone (abgeriebene Schale) |
| 50 g          | weiche Butter oder Margarine |     | -von)                        |
| 50 g          | Zucker                       | 1   | Eigelb                       |
| Zum Garnieren |                              |     |                              |
|               | Haselnusskerne               |     | abgezogene Mandeln           |
|               | Zitronatwürfel               |     | Kristallzucker               |
|               | kandierte Kirschen           |     |                              |

---

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten.

Im Backofen 10 Minuten bei 50°C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen.

Den Teig zu Kugeln, dickeren und dünneren Rollen formen, dann zu Männchen zusammensetzen und mit Teigstreifen belegen.

Figuren mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Mit Nüssen, Zitronat Kirschen, Mandeln und Zucker garnieren, Figuren auf ein gefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 20 bis 25 Minuten

Tipp: Das Rezept eignet sich gut für das Backen mit Kindern