

Rezept Weckmann

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Hefe oder Trockenhefe

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

½ Teel. Salz

1 Becher(150 g) Crème fraîche

150 ml lauwarme Milch

75 g zerlassene Butter/Margarine

Nüsse/ Rosinen fürs Gesicht

Alles zu einem Teig verarbeiten, sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort stehenlassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Weckmann formen, Augen und Mund nicht vergessen!

Backen: Ober-Unterhitze 200°(vorgeheizt)

Ca. 30 min