

Weckmänner backen zu St. Martin

Süßer Hefeteig, ein Kopf, zwei Arme, zwei Beine und Rosinenaugen. Die Männchen zum Martinstag, bei denen Kinder vom Kneten bis zum letzten Knopf fast alles selbst machen.

ALTER	DAUER	MATERIAL	SAUEREI
ab 3 Jahren	40 Min + 1 Std Gehen + 20 Min Ofen	Nur Haushaltsmaterial	mittel

Das braucht ihr

- ☐ **500 g Mehl**
Weizenmehl Type 405 oder 550.
- ☐ **1 Päckchen Trockenhefe**
Kommt direkt unter das Mehl. Statt Trockenhefe geht auch frische Hefe. Nehmt dann je Päckchen einen halben Würfel und löst ihn in der lauwarmen Milch auf.
- ☐ **75 g Zucker**
Weißer Zucker für den Teig.
- ☐ **1 Prise Salz**
Kommt zusammen mit Zucker und Hefe zum Mehl.
- ☐ **250 ml Milch**
Wird mit der Butter angewärmt und muss danach lauwarm sein, nicht heiß.
- ☐ **75 g Butter**
Schmilzt in der warmen Milch.
- ☐ **1 Ei**
Größe M, für den Teig. Nach dem Aufschlagen wäscht ihr euch die Hände. Warum, steht unter „Sicherheit“.
- ☐ **1 Eigelb**
Zum Bestreichen. Das Eiweiß braucht ihr für dieses Rezept nicht.
- ☐ **2 EL Milch zum Bestreichen**
Wird mit dem Eigelb verquirlt.
- ☐ **1 Handvoll Rosinen**
Für Augen und Knöpfe. Beim Weckmann für Kinder unter 3 Jahren lasst ihr sie weg. Warum, steht unter „Sicherheit“.
- ☐ **1 Backblech mit Backpapier**
Bei doppelter Menge ein zweites Blech.
- ☐ **1 große Schüssel und 1 Teigkarte**
Die Teigkarte ist ein flacher Teigschaber aus Kunststoff. Mit ihr teilen eure Kinder den Teig und schneiden Arme und Beine ein, ganz ohne Messer.
- ☐ **Für den Tisch**
Ihr braucht einen kleinen Topf für die Milch und ein sauberes Küchentuch zum Abdecken. Dazu kommen ein Schälchen und ein Backpinsel zum Bestreichen und ein Kuchengitter oder Holzbrett für das heiße Blech.

So geht's

1 Teig kneten Erwachsene + Kind

Ein Erwachsener wärmt die Milch mit der Butter im Topf an, bis die Butter geschmolzen ist. Dann lässt ihr sie abkühlen, bis sie nur noch lauwarm ist. Währenddessen mischt euer Kind in der großen Schüssel Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz.

Gibt das Ei und die lauwarme Milch dazu. Rührt alles erst mit einem Löffel. Dann knetet ihr etwa 5 Minuten mit den Händen, bis der Teig glatt ist. Vom rohen Teig nascht bei euch niemand, und nach dem Kneten waschen alle die Hände.

2 Teig gehen lassen niemand – Geduld

Deckt die Schüssel mit dem Küchentuch ab und stellt sie an einen warmen Platz. Nach 45 bis 60 Minuten ist der Teig deutlich größer geworden, meist etwa doppelt so groß. Wie lange es bei euch genau dauert, hängt an der Wärme im Raum.

3 Teig teilen und Rollen formen Kind

Knetet den Teig kurz durch und teilt ihn mit der Teigkarte in 6 gleich große Stücke, bei doppelter Menge in 12. Eure Kinder rollen jedes Stück auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 20 cm Länge. Ein Ende bleibt dabei etwas dicker als das andere. Das dicke Ende wird der Kopf, das dünne die Beine.

4 Kopf, Arme und Beine formen Erwachsene + Kind

Am dicken Ende drückt ihr mit der Handkante ein Stück ab, ohne es ganz abzutrennen. So entstehen Kopf und Hals. Das dünne Ende schneidet ihr mit der Teigkarte etwa 5 cm tief der Länge nach ein. Zieht die beiden Beine leicht auseinander. Für die Arme schneidet ihr rechts und links auf Schulterhöhe schräg ein und spreizt die Stücke etwas ab.

Beim ersten Weckmann zeigt ein Erwachsener, wo die Schnitte hingehören. Die fertigen Figuren legt ihr mit etwas Abstand auf das Blech mit Backpapier und drückt sie leicht flach.

5 Noch einmal gehen lassen niemand – Geduld

Deckt die Weckmänner auf dem Blech mit dem Tuch ab und lasst sie noch einmal 15 bis 20 Minuten gehen. Sie werden dabei sichtbar dicker. In der Zeit heizt ihr Erwachsenen den Ofen vor: **180 °C Ober-/Unterhitze** oder **160 °C Umluft**.

6 Bestreichen und Rosinen eindrücken Kind

Verquirlt Eigelb und Milch in einem Schälchen. Euer Kind bestreicht die Weckmänner mit dem Pinsel und drückt dann Rosinen als Augen und Knöpfe in den Teig. Nach dem Bestreichen mit rohem Eigelb wäscht ihr euch alle die Hände.

Kleinkinder bis 3 Jahre verschlucken sich leicht an kleinen, harten Lebensmitteln wie Rosinen. Bei ihnen drückt einer von euch Erwachsenen die Rosinen ein, und das Schälchen bleibt außer Reichweite. Der eigene Weckmann der Kleinen bekommt statt Rosinen zwei kleine Mulden als Augen.

7 Weckmänner backen Erwachsene

Ein Erwachsener schiebt das Blech auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen. Nach **15 bis 20 Minuten** sind die Weckmänner goldbraun und fertig. Sind eure Figuren größer, brauchen sie etwas länger. Geht deshalb lieber nach der Farbe als nach der Uhr.

Beim Öffnen der Ofentür und beim Herausholen bleiben eure Kinder auf Abstand. Das Blech kommt auf ein Kuchengitter oder ein Holzbrett.

8 Abkühlen lassen niemand – Geduld

Lasst die Weckmänner abkühlen, bevor jemand zugreift. Das heiße Blech fasst nur einer von euch Erwachsenen an. Wenn die Figuren nur noch lauwarm sind, sucht sich jedes Kind seinen eigenen aus.

Gelingt sicher

Milch nur lauwarm

Hefe verträgt keine Hitze. Ist die Milch zu heiß, leidet die Hefe, und der Teig geht schlecht auf. Lasst sie lieber einen Moment länger abkühlen, bis sie sich an eurem Finger nur noch angenehm warm anfühlt.

Abgedeckt und warm

Hefeteig geht am besten zugedeckt an einem warmen Platz. Ob er so weit ist, seht ihr am Teig selbst und nicht an der Uhr. Er soll deutlich größer geworden sein.

Teigkarte statt Messer

Arme und Beine lassen sich mit einer Teigkarte einschneiden. Sie ist nicht scharf, und eure Kinder setzen die Schnitte selbst. Ein Messer braucht ihr für dieses Rezept nicht.

Sicherheitshinweise

- Rohen Teig nicht naschen, kleine Kinder erst recht nicht. Über rohe Eier können Salmonellen in den Teig gelangen, über Mehl krankmachende E.-coli-Bakterien. Erst das Durchbacken tötet sie sicher ab.
- Nach dem Aufschlagen des Eis, nach dem Kneten und nach dem Bestreichen mit rohem Eigelb Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen, ebenso Schüssel, Pinsel und Arbeitsfläche reinigen.
- Ofen und Blech sind Erwachsenensache. Der Backofen gehört zu den typischen Quellen für Verbrennungen bei Kindern in der Küche; Fachstellen raten, Kinder etwa bis zum achten Lebensjahr vom heißen Ofen fernzuhalten.
- Rosinen sind für Kinder bis 3 Jahre ein Verschluckrisiko: Kleine, harte Lebensmittel wie Rosinen werden von Kleinkindern schnell verschluckt. Für sie den Weckmann ohne Rosinen backen und das Rosinenschälchen außer Reichweite stellen.
- Keine Nüsse und keine Mandeln als Knöpfe. Geraten sie in die Atemwege, können sie für Kinder unter 4 Jahren lebensbedrohlich werden. Dieses Rezept kommt deshalb ganz ohne aus.

Bitte selbst einschätzen: Wir recherchieren jede Idee sorgfältig und prüfen sie vor der Veröffentlichung. Wie geübt euer Kind ist und wie es bei euch zu Hause aussieht, können wir aber nicht wissen: Die Aufsicht und die Entscheidung, ob eine Idee zu eurem Kind passt, liegen bei euch. Dass etwas gelingt, können wir nicht garantieren. Es gelten unsere AGB, weekend-willi.de/agb.
