



Martinsweckmann

Schritte:

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4-5 Stück

	Teig:	500 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe	1/2 TL	Salz
1 EL	Zucker	1 Packung	Vanillin-Zucker
	Abrieb einer Zitrone	60 g	weiche Butter
2	Eier	225 ml	Milch
	Deko:		z. B. Rosinen, getr. Cranberries, Mandelstifte

Zubereitung

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker sowie den Abrieb der Zitrone in einer Schüssel vermengen.
2. Die weiche Butter mit Milch und einem Ei dazugeben.
3. Nun mit dem Knethaken alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig für 30 - 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig kräftig durchkneten.
6. Den Teig ausrollen und die Weckmänner mit der Backform ausstechen.
7. Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen und dann die ausgestochenen Weckmänner damit bestreichen.
8. Die Weckmänner mit Toppings Deiner Wahl verzieren.
9. Die Weckmänner bei 200 °C Ober- Unterhitze (180 °C Heißluft) für 20 Minuten backen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN