



Falkenfelder Weckmänner ein Rezept der Klasse 2

Für 12 Weckmänner braucht man:

1000 Gramm Quark, 40 Esslöffel Milch, 40 Esslöffel Öl, 24 Esslöffel Zucker, 8 Päckchen Vanillezucker, 4 Prisen Salz, Abrieb von Zitrone oder Orange, 1900 Gramm Mehl, 6 Päckchen Backpulver, Rosinen zum Verzieren, Fett für das Backblech, Milch zum bestreichen

- Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Abrieb mit einem Handrührgerät glatt verrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und dazugeben
- Mit einem Teigschaber unterrühren und zuletzt mit den Händen glatt verkneten
- Backbleche gut einfetten
- Die Teigmasse dritteln und daraus ca. 25 cm lange Rollen formen
- Diese zum Oval platt drücken und den Kopf formen. Arme und Beine seitlich einschneiden und zurechtformen
- Rosinen für das Gesicht und den Körper tief eindrücken. Die Weckmänner auf das Backblech legen und gut mit Milch einpinseln
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober/'Unterhitze), mittlere Schiene ca. 10 – 15 Minuten backen. Nach dem Backen mit dem Messer vom Blech lösen, aber auf dem Blech abkühlen lassen.