

**6. Dezember
St. Nikolaus**



Weckmänner zu Nikolaus

Na? War der heilige Nikolaus heute auch bei euch und hat eure Schuhe oder Teller gefüllt? Und war da auch ein Weckmann/ Baselmann/ Stutekerl oder wie er auch genannt wird, dabei?

Falls nicht, könnt ihr euch jetzt mit dem folgenden Rezept selbst welche backen.

Natürlich könnt ihr die gebackenen Männlein auch verschenken oder genießt sie bei einem Adventskaffee mit eurer Familie, denn heute ist auch der 2. Advent!

Viel Spaß beim Backen!

Für 6 Weckmänner braucht ihr:

- ½ Würfel frische Hefe
- 250 ml Milch (lauwarm, nicht heiß!)
- 1 TL Zucker
- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 70 g weiche Butter
- 1 Prise Salz



Zum Dekorieren:

- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Milch
- Rosinen, Mandeln o.ä für Gesicht und Körper

Das Original-Rezept findet ihr übrigens hier:

Außerdem braucht ihr

- Einen Messbecher
- Backpapier,
- eine große Schüssel,
- ein Handrührgerät mit Knethaken
- Mehl für die Arbeitsfläche
- einen Pinsel

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/weckmann-stutenkerl-hefeteig.html#wprm-recipe-container-430681>

Ich habe bei meinem Test die doppelte Menge gemacht, also lasst euch von den Bildern nicht irritieren.

Und so geht's:

1. Am besten messt ihr die **Milch** ab, erwärmt sie in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Achtet darauf, dass sie nur lauwarm und nicht heiß ist.
2. Jetzt mischt ihr **einen Teelöffel Zucker** unter und bröseln einen **halben Würfel frische Hefe** rein.
3. Rührt alles um, bis sich die Hefe einigermaßen aufgelöst hat.



4. Jetzt wiegt gebt ihr das **Mehl** in die Rührschüssel und drückt eine Mulde in die Mitte. Achtet darauf, dass sie groß genug ist. Sie kann ruhig bis zum Boden der Schüssel reichen.
5. Hier gebt ihr jetzt die Milch-Hefe-Lösung hinein. Wiegt den **Zucker** ab und gebt ihn ebenfalls in die Mulde.



6. Mit dem **Handrührgerät** rührt ihr jetzt einen Teil des Mehls in die Flüssigkeit, sodass ein zäher Vorteig entsteht.
7. Stellt die Schüssel an einen warmen Ort und lasst den Vorteig dort ca. **15 Min. gehen**.
8. In der Zwischenzeit könnt ihr die **Butter abwiegen** und die Eier sowie das Salz bereit stellen.



9. Wenn die Ruhezeit vorbei ist, gebt ihr die **Butter, das Ei und die Prise Salz** in die Schüssel und knetet alles mit dem Rührgerät auf der niedrigsten Stufe durch.
10. Es sollte ein **glatter Teig** entstehen. Eventuell könnt ihr gegen Ende auch nochmal mit den Händen nachkneten, um auch alles Mehl zu erwischen.



11. Den Teig lasst ihr jetzt **30 min.** an einem warmen Ort **abgedeckt gehen**. Alternativ könnt ihr ihn in einer hitzebeständigen Schüssel im **Ofen bei 50°C (Heißluft)** ebenfalls 30 min. gehen lassen.



12. In der Zwischenzeit räumt ihr schon mal einen Teil der Geräte auf und bereitet den Arbeitsplatz für das Formen der Weckmänner vor.

13. Außerdem könnt ihr jetzt schon mal das **Eigelb** zum Bestreichen der Teiglinge vorbereiten. Dazu trennt ihr das Eigelb vom Eiweiß.

Wenn ihr nicht wisst, wie das geht, fragt einen Erwachsenen, der euch dabei helfen kann. Das Eiweiß könnt ihr in einer Schale oder Tupperdose im Kühlschrank aufbewahren und für ein anderes Rezept weiterverwenden. Das Eigelb gebt ihr mit einem **Esslöffel Milch** in eine Schale und verquirlt es.



14. Sobald die halbe Stunde Geh-Zeit vorbei ist, holt ihr den Teig aus der Schüssel, **knetet ihn noch einmal kurz** durch.



15. Jetzt könnt ihr übrigens schon einmal den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

16. Wenn ihr mit einem Ausstecher arbeiten möchtet, teilt ihr den Teig jetzt in zwei gleich große Teile, rollt einen aus, stecht 3 Weckmänner aus und verfährt mit dem anderen Teil genauso.

17. Oder ihr macht es wie ich und teilt den Teig gleich in **6 gleichgroße Teile**, drückt die Bollen nacheinander **mit der Hand** so platt, dass sie etwas größer sind als eure Hand. Jetzt reißt ihr einen kleinen Teil ab und formt damit **eine Kugel**. Das ergibt später den Kopf.



18. Mit dem Rest formt ihr den Körper, in dem ihr mit dem **Messer** so einschneidet, dass zwei Beine und Arme entstehen. Drückt alles noch einmal in Form und „klebt“ dann den Kopf wieder dran.



19. Legt den fertig geformten Weckmann auf das mit **Backpapier ausgelegte Backblech** und bestreicht es mit dem **Eigelb**.

20. Anschließend könnt ihr die Männer mit **Rosinen oder Mandeln verzieren**. Natürlich geht auch Hagelzucker, Tonpfeifen oder was euch noch sonst so einfällt. Drückt die Rosinen richtig in den Teig, sonst fallen sie beim Backen schnell wieder ab.



21. Ihr werdet sehen, dass nicht alle Männer auf einmal auf ein Blech gehen. Bei mir haben max. 3-4 auf einmal drauf gepasst.

22. Das volle Blech schiebt ihr in den vorgeheizten Ofen und backt die Männer bei **160°C ca. 15-20 min. gold-braun**.

Fertig sind eure selbst gebackenen Weckmänner. Lasst sie euch schmecken und gebt gerne Rückmeldung, wie es geklappt hat.

Weiter unten könnt ihr lesen, woher der Weckmann eigentlich kommt.

Ansonsten, viel Spaß beim Backen!



Woher kommt unser Weckmann?

Bereits vor Beginn der kalten Jahreszeit bevölkert er die Bäckereien in Deutschland: Der Weckmann.

Doch nicht überall ist der Weckmann ein Weckmann: Im Westen Deutschlands wird er nach dem Teig benannt – Wecken oder auch Stuten –, der hauptsächlich aus Mehl, Zucker, Salz und Hefe besteht. Am Niederrhein nennt man ihn deshalb Stutenkerl. In Süddeutschland dagegen richtet sich der Name eher nach der Form. Hier wird der Weck- zum Printen- oder Klasmann. Insbesondere im Süden hält er einen Bischofsstab in der Hand, wohingegen es beim rheinischen Weckmann die charakteristische Tonpfeife ist.

Aber auch in unseren Nachbarländern findet man ihn: In der Schweiz nennt man den Weckmann Grittibänz, in Lothringen Jean Bonhomme und in den Niederlanden Buikmann, um nur einige der außergewöhnlichen Namensschöpfungen zu nennen. Aber wo kommt der Weckmann eigentlich her?

Vom Nikolaus zum Weckmann

Im Mittelalter gab es den Brauch, dass Menschen, die nicht zur heiligen Messe erscheinen durften oder konnten, wie zum Beispiel Kranke oder Büsser, als Eucharistieersatz eine Figur aus Teig bekamen. Bei den Figuren handelte es sich um Sinn- oder Bildgebäcke mit religiösem oder traditionellem Hintergrund, sogenannte Gebildebrote.

Ursprünglich sollte der Weckmann den Bischof von Myra, also unseren Nikolaus, abbilden, doch im Laufe der Jahrhunderte wurde der Stab durch eine Pfeife ersetzt. Man vermutet, dass der „Austausch“ während der Reformation der katholischen Kirche im 17. Jahrhundert stattgefunden hat. Zu dieser Zeit hatten Tonpfeifenbäckereien ihre Blütezeit und die Pfeife war somit ein beliebtes Accessoire.

Eine andere Geschichte besagt, dass einmal einem Bäcker in der Vorweihnachtszeit irgendwann im 18. Jahrhundert die kleinen Bischofsstäbe ausgegangen seien. Als er an einem Tabakgeschäft vorbeilief und in der Auslage die Pfeifen sah, befand er, dass sie wie umgekehrte Bischofsstäbe aussähen, und nahm sie fortan, um seine Weckmänner zu verzieren.

Weckmänner sind bis heute in der gesamten Adventszeit nicht wegzudenken und werden traditionell nach dem Martinszug an Kinder verschenkt. Aber weshalb ausgerechnet an St. Martin?



St. Martin und der Weckmann

Am 11. November wird nicht nur der Beginn der fünften Jahreszeit gefeiert, sondern auch St. Martin. Fast jeder kennt die Geschichte, in der St. Martin, oder damals noch Martin von Tour, an einem kalten Winterabend seinen Mantel für einen frierenden Bettler teilte und diesem so das Leben rettete. In der darauffolgenden Nacht erschien Jesus Christus Martin im Traum, woraufhin er seinen Dienst in der römischen Armee quittierte und Schüler des Kirchenlehrers Hilarius wurde. Im Jahre 372 n. Chr. weihte man ihn dann zum Bischof von Tours, wo er am 8. November 397 n. Chr. starb. Drei Tage später fand seine Beerdigung statt, was erklärt, warum wir noch heute seinen Gedenktag alljährlich am 11. November feiern.

Angeblich sollen die Rheinländer diejenigen gewesen sein, die im 18. Jahrhundert damit begonnen haben, den Weckmann schon im November zu backen. Vielleicht erschien ihnen die Wartezeit bis zum Nikolaustag zu lang und sie wollten den Kindern bereits am St. Martinstag mit einem süßen Gebäck eine Freude bereiten.

Quelle: <https://schmitz-nittenwilm.de/weckmann-die-geschichte-zu-st-martin/>