Stutenkerle, Weckmänner oder Grittibänz



Diese traditionelle Hefegebäck kennt jeder. Ob als Stutenkerle, Weckmänner, Klausenmänner, Hefemänne, Grättimaa, Grittibänz, Dambedei, Weckbobbe, Pumann, Bubbelai oder Krampus sind sie in Deutschland, der Schweiz und Österreich beliebt. Hier mal nicht nur in der männlichen, einfarbigen Version...

6 Figuren

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit: 12 Std
Backzeit: 22 min

ZUTATEN

Für den Vorteig

- 200 g Milch, zimmerwarm
- 200 g Weizenmehl Type 550
- 2 g Frischhefe

Hauptteig

Vorteig
460 g Milch, zimmerwarm
15 g Frischhefe
800 g Weizenmehl (Type 550)
20 g Salz
90 g weiche Butter

Für den braunen Teig

100 g vom Hauptteig (vor der Butterzugabe!)
15 g weiche Butter
5 g Backkakao-Pulver

Für die Deko

Nach Wahl Rosinen, Mandeln, Hagelzucker etc.

Für die Eistreiche

1 Ei
1 EL Milch

Zum Abstreichen

1 EL Milch
Etwas Wasser

ZUBEREITUNG

1. Für den Vorteig am Vorabend die Hefe in der zimmerwarmen Milch auflösen, das Mehl dazugeben und alles in einer Schüssel mit einem Löffel gut vermischen. Die Schüssel abdecken und 2 Stunden in der Küche (Zimmertemperatur) stehen lassen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am Backtag den Teig Vorteig mindestens 30 Minuten vor der Weiterverarbeitung zum Akklimatisieren aus dem Kühlschrank holen. Ebenso die Milch und die Butter.
3. Nun alle Zutaten bis auf die Butter in eine Schüssel geben und auf niedrigster Stufe mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten, anschließend weitere 5 Minuten auf Stufe 2 verkneten.
4. (Wer auch einen dunklen Teig zubereitet, nimmt jetzt 100 g vom Teig ab und gibt ihn in eine separate Schüssel.)
5. Nun die weiche Butter stückchenweise zum Hauptteig dazugeben und unterkneten. Weitere 5-10 Minuten auf Stufe 2 weiterkneten. Der Teig sollte weich und geschmeidig sein. Den Teig abdecken und ca. 60 Minuten bei 23-25°C ruhen lassen. (Wenn es kälter im Zimmer ist auch bis zu 90 Minuten)
6. Für den dunklen Teig das Kakaopulver mit der Butter in einem Glas oder kleinen Schälchen mit einer Gabel gründlich miteinander vermengen. Den abgenommenen Teig auf eine Arbeitsfläche geben, die Kakaobutter dazugeben und alles per Hand zu einem gleichmäßig braunen Teig verkneten. Den Teig ebenfalls abdecken und wie den Hauptteig ruhen lassen.
7. Für die Eistreiche das Ei durch ein Sieb streichen und mit der Milch (oder Sahne) verrühren.
8. Nach der Ruhezeit den Hauptteig auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und 6 gleichschweren Stücke mit einer Teigkarte (bei mir waren es 235 g /Stück) abtrennen. Den restlichen Teig abdecken und für die Dekoration zurückbehalten.
9. Die abgeteilten Teiglinge nun zu Kugeln einschlagen und zylinderförmig formen. Alles mit einem Geschirrhandtuch abdecken und den Teig für 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend Aus den Zylindern Kegel mit

Köpfen rollen, dazu mit der Handkante den Hals einrollen und gleichzeitig mit der anderen Hand das andere Ende etwas länger und leicht spitz zulaufend einrollen. Wieder abdecken, 10 Minuten ruhen lassen und anschließend Arme und Beine einschneiden.
10. Inzwischen den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
11. Nun mit dem restlichen hellen (und dem dunklen Teig) nach Lust und Laune Schuhe, Mützen, Haare, Röcke, Hosen etc. formen und die Hefeteig-Figuren dekorieren. Die Stutenkerle (Weckmänner/Grittibänz) mit Abstand auf die Backbleche legen.
12. Alles mit der Eistreiche das erste Mal einstreichen, wieder 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend noch einmal mit der restlichen Eistreiche einpinseln. Nun Rosinen für die Augen und falls gewünscht Mandeln oder Hagelzucker aufbringen (zum Beispiel für den Bart vom Nikolaus- siehe dazu den letzten Absatz).
13. Ohne Dampf und bei geschlossener Backofentür im gut vorgeheizten Backofen für ca. 22 Minuten backen. Für den schönen Glanz die Figuren direkt nach dem Backen mit Milchwasser abstreichen.
14. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG NIKOLAUS

1. Den abgeteilten Teig nicht zum Zylinder formen, sondern ausrollen (birnenförmig mit schiefer Spitze). Ansonsten wie oben verfahren und mit hellem und/oder braunem Teig verzieren (Bommel, Mütze, Knollennase, Augen = Rosinen, Bart = Hagelzucker).Ruhe- und Backzeiten sowie das Einstreichen wie bei den Stutenkerlen.