

Nikolausmänner



Hefeteig mit folgenden Zutaten zubereiten:

- * 500 g helles Dinkelmehl
- * 1 P. Trockenhefe
- * 1 Teelöffel Salz
- * 2 Eßlöffel Zucker
- * 1 Eßlöffel Vanillezucker
- * Zitronenschale
- * 50 g Butter
- * 2 Eistocher
- * ca. 250 ml lauwarme Milch
- * Rosinen, Mandeln für die Dekoration

Nachdem der feine Hefeteig eingedeckt gegungen ist, die Nikolausmänner formen und verzieren. Nach ca. 30 Minuten werden sie mit Eistocher-Milchgemisch bestrichen und mit wenig Zimt bestäubt. Die Männer werden im vorgeheizten Backrohr (200°C Ober und Unterhitze) gebacken bis sie die gewünschte Farbe bekommen.