

Nikolausmännchen

Zutaten für den Hefeteig:

- 300g Mehl
- 20g Hefe
- 1/8 l lauwarme Milch
- 40g Zucker
- 30g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von einer 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die beliebten Männchen werden nicht nur aus Lebkucheteig hergestellt, sondern auch aus Hefeteig.

Bereiten wir wie üblich einen [Hefeteig](#) aus den Zutaten.

Den aufgegangenen Teig rollen wir auf einem bemehlten Brett nicht zu dünn aus. Nach einer Schablone schneiden wir die Weihnachtsmänner aus, legen sie auf ein gefettetes Backblech, bestreichen sie mit Eigelb und lassen sie nochmals gehen.

Dann werden sie bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr goldbraun gebacken. Wenn sie erkaltet sind verzieren wir die Männchen ganz nach belieben. Wir brauchen dazu eine [Eiweißglasur](#), mit der wir Mütze, Bart, Augen, und Schnurrbart spritzen.

In die weißen Augen drücken wir eine kleine schwarze Zuckerkugel, Nase und Mund schneiden wir aus einer roten, kandierten Kirsche.

Zur weiteren Verzierung dienen uns geschälte, halbierte Mandeln, Haselnüsse, Rosinen, Schokoladenpätzchen und andere Dinge.