Weckmann – Stutenkerl – Zuckerbrezel

Leicht formbarer Quark – Öl – Teig lässt wunderbare Weckmänner und Zuckerbrezeln entstehen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp

Für 4 Weckmänner oder 4 große Zuckerbrezeln

Für den Teig:
250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
6 EL Öl
1 Prise Salz
80g Puderzucker
2 Eier
1 P. Backpulver
1 gestrichener TL Xanthan
200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
100g Kartoffelstärke
½ TL gemahlene Vanille
NUR NACH BEDARF: bis zu 8 EL Milch (ggf. laktosefrei)
Korinthen zur Dekoration

Zum Bestreichen:
2 Eigelb verquirlt

1. Quark mit Öl, Salz, Puderzucker und Eiern glatt rühren. Anschließend das gesiebte Mehl, Kartoffelstärke, Xanthan und Backpulver zufügen und alles gut verkneten. Je nach Beschaffenheit des Teiges bis zu 8 EL Milch zugeben und einkneten, nicht vorher (!) sonst wird der Teig zu weich! Der Teig soll schön weich, aber knetbar sein. Teig 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals durchkneten. Die Arbeitsfläche nochmals leicht bemehlen und den Teig etwa ½ cm dick ausrollen. Weckmänner ausstehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Handel sind kleine Pfeifen extra für Weckmänner erhältlich. Die Pfeifen schräg auf die Weckmänner legen und einen Arm drüber legen. Dünn mit Eigelb bestreichen. Korinthen im Teig platzieren.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12-15 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Herstellen von Zuckerbrezeln:
Den Teig vierteln und die Teigstücke jeweils zu langen Rollen formen. Aus den Teigrollen die typische Brezelform herstellen. Mit Eigelb dünn bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Backzeit siehe Weckmänner.

Fruktosearm – Tipp: Getreidezucker im Verhältnis 1:1 verwenden.

Tipp: Im Handel sind spezielle Ausstechformen für Weckmänner erhältlich.

rezepte-glutenfrei.de