

Man(n)ele

Zutatenliste für 6-12 Mannele (je nach Größe)

Teig

- 500 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 5 g Salz
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Raumtemperatur)

Dekoration

- 1 Eigelb & etwas Milch zum Bestreichen
- eine Handvoll Rosinen

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit der Küchenmaschine etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Danach nochmals mit der Hand durchkneten.
4. Den Teig in gleichgroße Stücke à 80 g teilen.
5. Aus den Teigstücken lange Rollen formen.
6. An einem Ende des Teigstückes jeweils eine kleine Kugel als Kopf formen.
7. Die restliche Teigrolle leicht flachdrücken und mit einer Schere den Teig jeweils seitlich einschneiden, um Arme und Beine zu formen. Arme und Beine leicht abspreizen. Alternativ: eine Mannele-Ausstechform benutzen.
8. Die Mannele großzügig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
9. Mit Rosinen Augen und Jackenknöpfe garnieren und nochmals 1 Stunde gehen lassen.
10. Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
11. Mannele mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.