



Weckmänner und Stutenkerle

Wir kennen heute eine süße Hefeteigfigur, die im Herbst unsere Bäckertheken füllt. Je nach Region handelt es sich dabei entweder um den Stutenkerl (Lippe, Westfalen) oder um den Weckmann (Rheinland). Der kleine Hefekerl zeigt unseren Nikolaus, den Bischof von Myra, der zu Lebzeiten sein Erbe an Hilfsbedürftige verschenkte. In Gedenken an seine Taten finden wir die süße Backware heute immer noch im Nikolausstiefel wieder.



St. Martin, gemalt von Vittore Carpaccio (1465 – 1525/1526)

In einigen Regionen Nordrhein-Westfalens, so im Rheinland und im Ruhrgebiet, ist es auch Tradition, das Hefemännchen bereits an St. Martin zu verschenken.

Es wird überliefert, dass St. Martin, ein römischer Soldat, in einer kalten Winternacht einem Bettler das Leben rettete, indem er seinen Mantel mit ihm teilte. Die Bräuche zum St. Martins-Tag zählen zum Immateriellen Kulturerbe Nordrhein-Westfalens.

Gut zu wissen: Schon im Mittelalter beschenkte man Kranke sowie Bettlerinnen und Bettler, die nicht am Gottesdienst teilnehmen durften, mit Figuren aus Teig, die einen Heiligen zeigten.

Idee:

Backen von Stutenkerlen bzw. Weckmännern und weiteren Hefeteigfiguren

Ziel: Kennenlernen und Reflexion eines Herbst- bzw. Winterbrauchs

Material: Backzutaten (siehe Rezept)

Vorbereitung: mittel, Arbeitsplatz vorbereiten

Vorab und Weiter: Karten 2_4, 2_8

Aktivität: Gebackene Hefeteigfigur

Wer anderen eine Freude macht, ist selbst zufriedener! Genau wie Nikolaus oder St. Martin ihren Besitz mit anderen teilten, könnt ihr einem lieben Menschen ein Geschenk machen. Backt ihm doch eine schön verzierte Hefeteigfigur!

Ihr braucht für sechs Hefeteigfiguren:

½ Würfel frische Hefe

250 ml lauwarme + 1 EL Milch

1 TL + 70 g Zucker

500 g Mehl

2 Eier

70 g weiche Butter

Prise Salz

Zum Verzieren: Rosinen, Hagelzucker, Streusel, Nüsse, Puderzucker, Schokolade, Schleifenband ...



Und so geht's:

- Hefe in lauwarme Milch bröseln, 1 TL Zucker hinzugeben. Verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, mit der Hefe-Milch füllen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Tuch abdecken, für 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
- 1 Ei, Butter, Salz und den restlichen Zucker hinzugeben, zu einem glatten Teig kneten. Nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- Durchkneten und auf einer bemehlten Oberfläche einen Stutenkerl oder eine andere Figur formen. Die Teigteilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einer Mischung aus verquirltem Eigelb und Milch bestreichen und mit Rosinen verzieren.
- Im vorgeheizten Ofen (160 Grad Umluft) ca. 15 – 20 Minuten backen.
- Nun kann verziert werden.