

Martinshörnchen

1 kg	Weizenmehl
2 Würfel	Hefe
0,25 l	lauwarme Milch
3-4	Eier
1 Prise	Salz
2 Esslöffel	Zucker
200g	weiche Butter
50g	grob gemahlene Mandeln oder Zimt
125g	gewaschene Rosinen
100g	Korinthen
	abgerieben Schale einer Zitrone

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Den Teig mit dem Rührlöffel schlagen bis er Blasen wirft. Auf dem mehlbestäubten Backblech den Teig zu drei oder vier Rollen mit sich verjüngenden Enden formen und zu Hörnern oder Hufeisen formen. Die Teigstücke auf dem gebutterten Backblech aufgehen lassen, dann mit Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt, eventuell auch mit gehackten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° bis 200° C etwa 30-40 Minuten backen.

Aus den gleichen Bestandteilen wie die **Martinshörnchen** kann man auch Martinsringe formen, die Menschen geschenkt werden, die man gerne mag.



Martinshörnchen

Ingredients:

2.2 lbs	Flour
2 pkgs	yeast
1 cup	warm milk
3-4	eggs
1 pinch	salt
2 tbsp	sugar
1 cup	soft butter
¼ cup	oz grated almonds or cinnamon
½ cup	washed raisins
1/3 cup	currant
	Grated lemon peel

Mix the ingredients into a yeast dough. Beat the dough with a spoon until it starts to bubble. Knead the dough on a flour dusted cookie sheet into three or four rolls, getting thinner at the ends and fold them into the shape of a croissant or horseshoe. Let the formed dough pieces rise on a buttered cookie sheet. Brush them with butter, sugar and cinnamon, and put grated almond pieces on top. Bake in a preheated oven on 356 – 392 F for about 30 – 40 minutes.



Weckmann

1	Päckchen Trockenhefe
1	Teelöffel Zucker
1/8 l	Milch
300g	Mehl
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
80g	weiche Butter
2	Eigelb
1 Messerspitze	Safranpulver
	Eigelb zum bestreichen, Korinthen zum Verzieren

Hefe und Zucker mit der lauwarmen Milch anrühren und 15 Minuten gehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, an den Rand Zucker, Salz, Butter, Eigelb und Safran geben und von der Mitte aus mit der Hefe verrühren und alles gut durchkneten. Den Teig gehen lassen, dann ausrollen und Männerfiguren ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Korinthen als Augen und Knöpfe einsetzen und die Tonpfeife längs in das Männchen drücken. Die Figuren noch etwas gehen lassen und dann 15-18 Minuten bei 175-200° C hellbraun backen.



Weckmann

Ingredients:

1 pkg yeast
1 tsp sugar
1/2 cup milk
1 1/4 cup flour
1/3 cup sugar
1 pinch salt
1/3 cup soft butter
2 egg yolks
1 pinch saffron powder
Egg yolks for brushing, currant for decoration

Mix yeast and sugar in warm milk and let it rise for about 15 minutes. Sift flour into a bowl. Put sugar, salt, butter, egg yolks, and saffron on the edge of the bowl and, starting from the middle, mix it together with the yeast. Knead well. Let the dough rise. Roll the dough out and make cut outs of „gingerbread men“ figures. Place cut outs on a greased cookie sheet and brush them with egg yolk. Use the currant to give the figures eyes and buttons. Let the cut outs rise and then bake them in the oven at 345-392 F for 15 – 18 minutes until they are light brown.



Bischofsbrod

5 ganze Eier
250g Zucker
250g Mehl
250g ganze Mandeln (abgebrüht und geschält)
250g Sultaninen
15g Zimt



Eier und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten darunter mengen. Masse in eine gefettete Kastenform geben. 1 Stunde bei 175° C backen.

Gänzeplätzchen

Aus beliebigem Mürbeteig Gänze ausstechen und mit weißem Zuckerguss bestreichen. Als Auge eine Schokoflocke oder Rosine festdrücken! (Gänze-Ausstecherle gibt's z.B. bei Domus und in allen anderen guten Küchenwarengeschäften!)



Bischofsbrod

Ingredients:

5 eggs
1 cup sugar
1 cup flour
1 cup whole almonds (cooked and peeled)
1 cup raisins
½ oz cinnamon

Beat eggs and sugar until creamy, then mix in the remaining ingredients. Put dough into a greased bread pan. Bake at 345 F for about 1 hour.



Gänzeplätzchen

Make pastry/cookie dough. Cut out geese shapes and brush with white confection sugar paste. Give it eyes out of chocolate chips or raisins. Goose cut outs may be available at Domus or other Kitchenware stores.

