



Martinsmäntel zum Backen, Teilen und Essen

REZEPT (Zutaten für ca. 8 Mäntel mit einer Größe von 18 x 12 cm):

500 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Würfel Hefe, 250 ml lauwarme Milch, 1 EL Öl, 125 g Puderzucker, ½ TL Zimt, etwas Zitronensaft und Wasser, evtl. Verziermaterialien

So geht's: Das Mehl in eine Schüssel geben. In eine Mulde die zerbröckelte Hefe geben und mit etwas Mehl und lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren. Ca. 15 Minuten gehen lassen. Zucker, Salz, Öl und die restliche lauwarme Milch dazu geben. Alles so lange verkneten, bis sich der Teig vom Rand der Rührschüssel löst. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Nun nochmal durchkneten, in acht gleiche Stücke teilen und daraus Mäntel formen (entweder freihändig oder ausrollen und mit einer Pappschablone ausschneiden). Auf ein gefettetes Backblech legen und in der Mitte einschneiden, dann lassen sie sich nachher leichter teilen. Noch mal 15 Minuten gehen lassen. Im Backofen bei 180 Grad gut 20 Minuten backen. Nachdem die Mäntel ein wenig abgekühlt sind, mit einem Guss aus Puderzucker, Zimt, Wasser und Zitronensaft bestreichen und evtl. mit Verziermaterialien dekorieren.

Foto und Rezept sind aus der Arbeitshilfe der Aktion Sternsinger von 2016 entnommen, mehr dazu https://www.sternsinger.de/fileadmin/bildung/Dokumente/st_martin/2016_st_martin_broschuere_A.pdf