

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 13 dag Zucker
- Vanillezucker
- 2 dag Salz
- Zitronenschalen, unbehandelt
- 400 ml Milch
- 4 dag Frischhefe
- 2 Stk. Eier
- 5 dag Butter
- 1 kg Weizenmehl
- Salz
- Hagelzucker

Mein persönlicher Tipp

Durch den fettigen Untergrund bleibt der Staubzucker gut haften. Der Nikolaus bekommt so seine schöne weiße Mütze und einen weißen Körper.



Maria Lehrbaumer

Seminarbäuerin im Bezirk Lilienfeld

Quellen:



Landwirtschaftskammer Österreich:
Brauchungsgebäck I - Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis

Nikolaus



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Grundrezept Leichter Germteig

- Zutaten: 8 dag Zucker; Vanillezucker; 1 dag Salz; Zitronenschale, unbehandelt; 350 ml Milch (ca. 3/8 l), kalt; 4 dag Germ, frisch; 3 Eier; 8 dag Butter, kalt; 1 kg Weizenmehl, glatt
- Typ 480
- Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- 2/3 der Milch dazuleeren und die Germ sowie die Eier mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen. Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben. In der Küchenmaschine maximal sieben Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.

Nikoläuse formen

- Für den Nikolaus den Teig in 12 dag große Stücke aufteilen.
- Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- Die Teigkugeln einschlagen, vorlängen und kurz ruhen lassen.
- Den Teigstrang ein zweites Mal auf ca. 20 cm auslängen.
- Mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken.
- Den Fußteil formen.
- Teigkarte in Öl tauchen und beim Kopfteil die Nikolausmütze vom Gesichtsteil durch fast komplettes Durchdrücken formen.
- Mit der Teigkarte die Hände links und rechts einschneiden.
- Anschließend die Teigkartenspitze in Öl tauchen und bei der Nikolausmütze ein großes Kreuz einstecken.

Fertigstellen

- Zum Bemehlen: Roggenmehl, Typ 960
- Für die Augen: Rosinen
- Zum Bestreichen: Zerlassene Butter od. Öl
- Zum Bestreuen: Staubzucker
- Für die Augen mit einem Holz die Löcher einstecken und je eine Rosine tief eindrücken.
- Mit Wasser leicht besprühen und ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Bei 190 °C ca. 15 Minuten mit Dampf backen.



- Nach dem Backen den Nikolaus komplett mit heißem Fett bestreichen.
- Das Gesicht mit einem Kartonstreifen abdecken und den ganzen Nikolaus mit Staubzucker besieben.