

Luxemburg - Boxemännercher

Zur Vorweihnachtszeit in Luxemburg gehören in jedem Fall die Boxemännercher. Diese kleinen Männchen aus feinem Brioche werden mit Rosinen, Bonbons oder einer Meerschaumpfeife geschmückt und sind nicht nur bei Kindern beliebt.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- 2 EL Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 10 g Salz
- 2 Eier
- 100 g Butter



Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und 1 EL Zucker und etwas lauwarme Milch hinzufügen. Mit etwas Mehl zu einem glatten Vorteig verrühren und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Das Ei, 1 EL Zucker, Salz und die restliche Milch hinzufügen. Alle Zutaten vermischen, die Butter hinzugeben und gut durchkneten.

Den Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen und nochmals gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Kuchenmännchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech legen.

Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit dem aufgeschlagenen Ei bepinseln und im vorgewärmten Ofen bei 180 bis 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Die Boxemännercher kann man mit Zuckerguss garnieren. Dazu 1/2 Tasse Puderzucker in etwas Wasser auflösen und damit das fertige Gebäck einpinseln.