

Weckmann über Nacht

Ergibt 6 Weckmänner, gut 20 cm · **Arbeitszeit** 30 Min. · **Gehzeit** über Nacht im Kühlschrank + 1 Std. + 20 Min. · **Backen** 15 bis 18 Min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN

- 500 g Mehl (Type 550, ersatzweise 405)
- 10 g frische Hefe (für den schnellen Teig: 21 g, ein halber Würfel)
- 250 ml Vollmilch, kalt (schneller Teig: lauwarm)
- 70 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (M), 75 g weiche Butter, ½ TL Salz
- Zum Belegen: ca. 30 Rosinen, 1 Eigelb + 2 EL Milch, Hagelzucker nach Belieben, 6 Tonpfeifen oder Teigstäbe

ZUBEREITUNG

- 1. Sa., 20 Uhr:** Hefe in der kalten Milch auflösen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen, Milch, Ei und Butter dazu, 8 bis 10 Min. kneten, bis der Teig glatt ist.
- 2.** In eine geölte Schüssel legen, abdecken, 10 bis 12 Std. in den Kühlschrank.
- 3. So., 7.30 Uhr:** Teig 1 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann in 6 Stücke à ca. 160 g teilen.
- 4.** Jedes Stück 1 cm dick oval ausrollen. Unter dem runden Kopf zwei Kerben für den Hals schneiden, Arme und Beine einschneiden und etwas auseinanderziehen.
- 5.** Auf zwei Bleche mit Backpapier legen, 20 Min. gehen lassen, Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 6.** Mit Eigelb bestreichen, Rosinen als Augen und Knöpfe fest eindrücken, Pfeife schräg in den Arm stecken.
- 7.** 15 bis 18 Min. goldbraun backen.

SCHNELLE VARIANTE AM SAMSTAG

- 21 g Hefe in lauwarmer Milch auflösen, Teig wie oben kneten.
- Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Weiter ab Schritt 4. Die fertigen Weckmänner ganz abkühlen lassen, luftdicht verpacken und am Sonntag 5 Min. bei 150 °C aufbacken.

Ohne Pfeife? Aus einem Teigrest einen dünnen Strang rollen, oben eine Krümme biegen und dem Männchen in den Arm legen: Das ist der Bischofsstab, den der Weckmann ursprünglich hielt. **Mehr Kinder?** Für 12 Stück alles verdoppeln, die Hefe für die Nacht bleibt bei 15 bis 20 g.

Bratäpfel mit Nuss und Rosinen

Ergibt 4 Stück · **Arbeitszeit** 15 Min. · **Backen** 25 bis 35 Min. bei 180 °C

ZUTATEN

- 4 säuerliche Äpfel (Boskop, Elstar, Topaz)
- 30 g gehackte Walnüsse oder Mandeln (unter 4 Jahren: gemahlen)
- 30 g Rosinen, 40 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Honig, ½ TL Zimt, 20 g Butter, 100 ml Apfelsaft

ZUBEREITUNG

- 1.** Ofen auf 180 °C vorheizen. Kerngehäuse von oben ausstechen, Boden nicht durchstechen.
- 2.** Schale auf halber Höhe einmal rundherum einritzen, damit der Apfel nicht platzt.
- 3.** Marzipan würfeln, mit Nüssen, Rosinen, Honig, Zimt verkneten und fest einfüllen. Butterflocke obenauf.
- 4.** In eine Form stellen, Apfelsaft angießen, backen, bis ein Holzspieß ohne Widerstand hineingleitet. Mit Vanillesoße.

Vorbereiten: Füllung am Freitag anrühren, abgedeckt im Kühlschrank bis Sonntag.

Kinderpunsch

Ergibt 6 Becher à 200 ml · **Zubereitung** 10 Min. · **Ziehzeit** 15 Min.

ZUTATEN

- 500 ml Früchtetee (Hagebutte-Hibiskus)
- 500 ml naturtrüber Apfelsaft, 250 ml Orangensaft
- 1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, 1 Sternanis
- ½ Bio-Orange in Scheiben, 1 bis 2 EL Honig

ZUBEREITUNG

- 1.** Tee mit 500 ml kochendem Wasser 8 Min. ziehen lassen, Beutel raus.
- 2.** Mit Säften und Gewürzen langsam erhitzen, bis am Rand Bläschen aufsteigen. Nicht kochen lassen.
- 3.** Vom Herd nehmen, Orangenscheiben dazu, 15 Min. ziehen lassen. Nelken und Sternanis herausfischen, mit Honig süßen.

Rest: in die Thermoskanne für den Spaziergang zum Nikolausmarkt.

Nikolausplaner 2026

Kinder: _____ Gäste am Sonntag: _____ Weckmänner: _____

olivi

WANN	WAS	OK
Mo., 30.11.	Stiefel für jedes Kind festlegen, Kleinigkeiten besorgen	☐
Do., 3.12.	Einkauf nach der Liste rechts	☐
Fr., 4.12., abends	Bratapfelfüllung anrühren, Stiefel aus dem Keller holen	☐
Sa., 5.12., nachm.	Stiefel putzen, Brief vom Nikolaus schreiben, verpacken	☐
Sa., 5.12., 20 Uhr	Weckmannteig in den Kühlschrank, Stiefel raus, Kinder ins Bett	☐
Sa., 5.12., später	Stiefel füllen, wenn alle schlafen	☐
So., 6.12., 7.30	Teig aus dem Kühlschrank	☐
So., 6.12., 8.30	Weckmänner formen, Ofen an	☐
So., 6.12., 9.00	Backen, Kakao kochen	☐
So., 6.12., 15.00	Bratäpfel, Kinderpunsch, 2. Adventskerze	☐
		☐
		☐

EINKAUFLISTE

BACKZUTATEN

- ☐ Mehl Type 550, 500 g
- ☐ Zucker 70 g, Vanillezucker 1
- ☐ Rosinen 60 g, Marzipan 40 g
- ☐ Walnüsse oder Mandeln 30 g

KÜHLREGAL

- ☐ Frische Hefe 1 Würfel
- ☐ Vollmilch 1 l, Butter 250 g
- ☐ Eier 2, Vanillesoße

OBST

- ☐ 4 säuerliche Äpfel
- ☐ 1 Bio-Orange
- ☐ Mandarinen, 1 pro Stiefel

GETRÄNKE UND GEWÜRZE

- ☐ Apfelsaft 600 ml, O-Saft 250 ml
- ☐ Früchtetee, Honig
- ☐ Zimt, Nelken, Sternanis

FÜR DIE STIEFEL

- ☐ Nüsse in der Schale (ab 4)
- ☐ Schoko-Nikoläuse

☐

☐

☐

☐

☐

☐

STIEFEL UND INHALT PRO KIND

KIND	ALTER	GEPUTZT	OBST UND SÜSSES	KLEINIGKEIT	NÜSSE? *	BRIEF
		☐				☐
		☐				☐
		☐				☐
		☐				☐
		☐				☐

* Keine ganzen Nüsse, Mandeln oder Erdnüsse für Kinder unter 4 Jahren (BVKJ). Regel unter Geschwistern: gleiche Anzahl Teile, gleiche Schokolade.

AM SAMSTAGABEND, 5. DEZEMBER

- ☐ Weckmannteig geknetet, im Kühlschrank
- ☐ Stiefel draußen, Licht im Flur aus
- ☐ Rosinen, Eigelb, Pfeifen bereitgelegt
- ☐ Füllung versteckt, nicht im Kinderzimmer
- ☐ Bleche mit Backpapier belegt
- ☐

Spickzettel Nikolaus

Termine 2026, Brauch in Deutschland, Namen des Hefemanns, Mengen pro Kind, Haltbarkeit, Sicherheit

olivi

TERMINE 2026

Mi., 11.11.	Martinstag. Im Rheinland gibt es nach dem Martinszug den ersten Weckmann.
So., 29.11.	1. Advent.
Sa., 5.12.	Abends Stiefel putzen und rausstellen.
So., 6.12.	Nikolaustag und 2. Advent. Kein gesetzlicher Feiertag, 2026 aber ohnehin Sonntag.
So., 13.12.	3. Advent.
Do., 24.12.	Heiligabend: Weihnachtsmann oder Christkind, je nach Region.

SO LÄUFT DER NIKOLAUS BEI UNS

- Am Abend des 5.:** Kinder putzen ihre Stiefel und stellen sie vor die Tür. Jedes Kind hat seinen eigenen.
- In der Nacht:** Der Nikolaus füllt sie. Klassisch: Mandarine, Nüsse, Schokolade, eine Kleinigkeit.
- Am Morgen des 6.:** Stiefel leeren, Weckmann frühstücken.
- Der Nikolaus** trägt Mitra und Bischofsstab, **Knecht Ruprecht** Kutte, Sack und Rute. Der **Weihnachtsmann** mit Zipfelmütze kommt erst am 24.

EIN HEFEMANN, VIELE NAMEN

NAME	WO MAN SO SAGT	WANN ER AUF DEN TISCH KOMMT
Weckmann, Weckmännchen	Rheinland, Ruhrgebiet	nach dem Martinszug am 11.11. und wieder an Nikolaus
Stutenkerl	Westfalen, Münsterland	vor allem am Nikolaustag
Klausenmann	verstreut, vom „Klaus“ in Nikolaus	am Nikolaustag
Dambedei	Baden	nach dem Laternenumzug an St. Martin, mit Kinderpunsch

Die Tonpfeife ersetzte in der Reformationszeit den Bischofsstab der Figur; Rheinische Bäcker verkauften den Hefemann schon im 18. Jahrhundert ab November (evangelisch.de, 2025).

MENGEN Küchenrichtwerte

FÜR	4 PERS.	6 PERS.	8 PERS.	12 PERS.
Weckmänner (1 pro Person)	4	6	8	12
Mehl dafür	350 g	500 g	700 g	1 kg
Milch dafür	175 ml	250 ml	350 ml	500 ml
Bratäpfel (1 pro Person)	4	6	8	12
Kinderpunsch (200 ml je Becher)	0,8 l	1,25 l	1,6 l	2,5 l

Hochgerechnet aus den Rezepten (6 Weckmänner aus 500 g Mehl, 6 Becher Punsch aus 1,25 l). Pro Stiefel: 1 Mandarine, 1 Handvoll Nüsse (ab 4 Jahren), 1 Schoko-Nikolaus, 1 Kleinigkeit.

HALTBARKEIT Küchenrichtwerte

- Weckmann:** am Backtag am besten. Abgekühlt luftdicht verpackt bis zum nächsten Tag, dann 5 Min. bei 150 °C aufbacken. Einfrieren geht, auftauen bei Zimmertemperatur.
- Weckmannteig:** mit 10 g Hefe 10 bis 12 Std. im Kühlschrank.
- Bratapfelfüllung:** abgedeckt im Kühlschrank von Freitag bis Sonntag.
- Kinderpunsch:** Reste abkühlen lassen, in den Kühlschrank, am nächsten Tag aufwärmen.

SICHERHEIT

- Rohen Teig nicht naschen:** Das BfR rät, Brot-, Kuchen- und Keksteig nicht ungebacken zu essen, weil Mehl krankmachende E. coli enthalten kann. Gilt auch für den Weckmannteig beim Formen mit Kindern.
- Nüsse:** keine ganzen Nüsse, Mandeln oder Erdnüsse für Kinder unter 4 Jahren, auch nicht in Gebäck oder Schokolade (BVKJ, über apotheken.de 2014).
- Punsch:** Nelken und Sternanis herausnehmen, bevor Kinder trinken.

GUT ZU WISSEN

- Nikolaus war im 4. Jahrhundert Bischof von Myra, heute Demre in der Türkei; sein Gedenktag ist der 6. Dezember (KNA, 2025).
- Luther bescherte in seiner Familie seit 1531 im Namen des „Heiligen Christ“; das gilt als Anstoß für das Christkind (evangelisch.de, 2024).
- Für die Saison 2025 stellten deutsche Hersteller rund 146 Mio. Schoko-Nikoläuse und Weihnachtsmänner her, 11 % weniger als 2024 (BDSI, Dez. 2025).