

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, den 10.11.2023**

### Martinsmänner mit Maronenfüllung

**Für 7 Stück**

#### Zutaten:

##### Für den süßen Hefeteig:

330 g Weizenmehl (Type 405)  
40 g Zucker  
1 TL Salz  
1 TL Vanillezucker  
25 g Hefe  
40 g zimmerwarme Butter  
180 g kalte Milch

##### Für die Maronencreme:

150 g Milch  
100 g Schlagsahne  
30 g Zucker  
½ Vanilleschote  
200 g vorgegarte Maronen (Vakuumpack)  
1 Eigelb (Größe M)  
20 g Speisestärke (oder Vanille-Puddingpulver)

##### Außerdem:

2 Backbleche  
Backpapier (oder Silikonmatten)  
Sultaninen (für die Augen und Knöpfe der Martinsmänner)  
Spritzbeutel mit Lochtülle

#### Zubereitung:

- Für den Hefesüßteig** das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillezucker, zerbröckelte Hefe, Butter und Milch zufügen und von Hand oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.
- 2 Backbleche mit Backpapier (oder Silikonmatten) auslegen.
- Hefeteig in 7 Stücke (à etwa 90 g) teilen und rundwirken.
- Anschließend die Teiglinge zu etwa 15 cm gleichmäßig langen Strängen rollen und ungefähr 1/4 als Kopf ausformen. Mit einem Messer oder einer Teigkarte Arme und Beine abstechen und rund formen. Etwas vom Körper absetzen oder spreizen. Nach Belieben Arme und Beine durch leichtes Rollen länger formen und auf die vorbereiteten Bleche legen. Teiglinge weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kurz vor dem Backen jeweils 2 Sultaninen als Augen eindrücken, jeweils 3 Sultaninen als Knöpfe eindrücken. Nacheinander auf den Blechen in der Ofenmitte etwa 10 Minuten backen. Martinsmänner auf den Blechen auf Gittern auskühlen lassen.
- Für die Maronencreme** die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
- 100 g Milch, Sahne, Zucker, Maronen, Vanillemark und Vanilleschote in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
- Restliche Milch (50 g), Eigelb und Stärke in einer kleinen Schüssel verrühren, in die kochende Milch-Maronenmischung geben und unter ständigem Rühren kurz kochen.
- Vanilleschote herausnehmen und die Mischung mit einem Schneidstab fein pürieren.
- Maronencreme abkühlen lassen.
- Ausgekühlte Martinsmänner waagrecht durchschneiden. Abgekühlte Maronencreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Böden der Martinsmänner spritzen. Oberseiten wieder auflegen.

**Claudias Tipp:** Die Martinsmänner nach Belieben mit Eiweißspritzglasur und / oder Schokolade ausgarnieren.

