

STUTENKERL



STUTENKERL

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 4-6 Stück | 40 Min.

Zutaten

- 1 Würfel (42g) frische Hefe
- 1 kg Mehl
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 80 g Butter
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 400 ml Milch
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- einige Rosinen
- geschälte Mandeln
- Tonpfeifen



60

ZUBEREITUNG

[Hefe](#) mit 6 EL Milch glattrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde hinein drücken und die Hefemilch dazu gießen. Zugedeckt etwa 10 Min. gehen lassen. Zucker, Butter, Zitronenschale, restliche Milch, Salz und ein Ei dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 30 Min. gehen lassen. Anschließend noch einmal kurz durchkneten.

Den Teig nach [Backanleitung](#) aufteilen und die Figuren formen. Die Weckmänner mit verquirltem Ei und etwas Milch bepinseln und mit Rosinen, Mandeln und der typischen Tonpfeife dekorieren.

Auf einem [mit Backpapier ausgelegtem Backblech](#) im [vorgeheizten Backofen](#) ([Ober/Unterhitze 200°C](#)) ca. 20 Min. backen.