

STUTENKERL



STUTENKERL

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4-5 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 400 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 1 kg Mehl
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 80 g weiche Butter
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- einige Rosinen
- blanchierte Mandeln
- Tonpfeifen und Schleifenband zum Verzieren



1913

ZUBEREITUNG

1. 100 ml Milch lauwarm erwärmen. [Hefe](#) zerbröckeln und darin auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Hefemilch hineingießen. Zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

2. Übrige Milch lauwarm erwärmen. Mit Zucker, Butter, Zitronenschale, Salz und 1 Ei zum Vorteig geben und alles glatt verkneten. Abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen. Anschließend noch einmal kurz durchkneten. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen.

3. Den Teig nach der [Schritt-für-Schritt-Anleitung](#) teilen und die Figuren formen. Stutenkerle auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit übrigem, leicht verquirlten Ei und etwas Milch bepinseln und mit Rosinen, Mandeln und der typischen Tonpfeife dekorieren.

4. Blechweise im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Nach Belieben mit einem Schleifenband verzieren.

Tipp:

Der Stutenkerl oder Weckmann wird traditionell zum Nikolaustag gebacken und vernascht.