

Startseite > Stutenkerle

Stutenkerle

Zutaten:

200 g Quark

6 Esslöffel Milch

8 Esslöffel Öl

1 Ei

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

400 Gramm Mehl

1 Päckchen und 2 gestrichene TL Backpulver

Zum Bestreichen:

1 Ei

3-4 Esslöffel Milch

Zum Dekorieren:

Korinthen

pro Stutenkerl eine Tonpfeife

Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker, Vanillinzucker und Salz miteinander verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles unterrühren, den Rest unterkneten.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 8-10 mm dick ausrollen. Mit einem spitzen Messer Stutenkerle ausschneiden; dabei einen Arm etwas länger schneiden als den anderen.

Den ausgeschnittenen Stutenkerl vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei-Milch-Gemisch bepinseln.

Als Augen, Mund und Knopfleiste Korinthen leicht in den Teig drücken. Eine Pfeife passend auf die Figur legen, den längeren Arm darüber legen.

Goldgelb bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Die Teigmenge reicht für sechs Stutenkerle.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/stutenkerle>