

Rezept Stutenkerl

Der Stutenkerl ist ein traditioneller Hefe-Mann, der je nach Region entweder zu Nikolaus oder zum Sankt Martinstag gebacken wird.

Für 6 Stutenkerle brauchst du:

220ml Milch

500g Mehl

80g Zucker

1 TL Zitronenabrieb

1 Prise Salz

½ Würfel frische Hefe (oder eine Tüte Trockenhefe)

100 g Butter

Zum Bestreichen

1 Ei

2 EL Milch

Rosinen, Kürbiskerne und Hagelzucke zur Deko

1. Milch im Topf erwärmen, währenddessen das Mehl mit dem Zucker, Zitronenabrieb und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe dazu bröckeln und dann die lauwarme Milch und die weiche Butter zugeben. Die Zutaten 5 Min mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den fertigen Teig dann 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und in 6 Portionen teilen. Zu Kugeln formen, diese dann in 25 cm lange Teigstrang formen, so dass ein Ende spitz zuläuft. Dieses Ende bildet die Beine und muss ein wenig eingeschnitten werden. Den Teig etwas flacher drücken und links und rechts ungefähr mittig den Teig für die Arme ein wenig einschneiden.
3. Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad bei Umluft) vorheizen. Die Stutenkerle auf ein Blech mit Backpapier legen und mit dem Ei mit Milch verquirlt bestreichen. Dann beliebig Mund, Nase und Augen verzieren. Mit kleinen Ästchen kann man die Rute darstellen. Den Teig ca. 20 Minuten backen und die Stutenkerle auskühlen lassen.