



 90 Minuten

 Mittel

STUTENKERL □ HEFETEIG MIT QUARK UND ROSINEN

Bei uns im Norden freuen wir uns zum Martinstag aber auch in der Adventszeit über unseren Stutenkerl. Schön fluffig mit einem großem Glas Milch schmeckt er uns am besten!

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Butter in einem Topf zerlassen, dann die Zitronen Buttermilch unterrühren.

SCHRITT 2

Mehl und Hefe in einer Schüssel gut vermischen. Die restlichen Zutaten und die Butter-Buttermilch-Mischung hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

SCHRITT 3

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

SCHRITT 4

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Teig in 6 gleichgroße Portionen teilen und jeweils zu einem Kegel formen. Am dickeren Ende eine Kugel als Kopf formen. Für die Arme rechts und links mit einem Messer einschneiden. Für die Beine im unteren Drittel ebenfalls einschneiden und leicht auseinanderziehen. Stutenkerle etwas flach drücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals ca. 20 Min. gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

SCHRITT 5

Rosinen als Augen und Knöpfe eindrücken, Mandelstifte als Mund eindrücken. Eigelb mit Milch verquirlen und



 *Zutaten*

3 Stück

70 g Butter

160 ml MILRAM Buttermilch Drink Zitrone

50 g MILRAM ButtermilchQuark

410 g Mehl

0.5 Päckchen Trockenhefe

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Messerspitze Tonkabohne

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eigelb

2 EL Milch

Rosinen

Stutenkerle damit bestreichen. Für ca. 16 Min.
goldbraun backen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1631/398

Fett (g): 13,25

Kohlenhydrate (g): 57,3

Eiweiß (g): 51,5