



Süße und herzhafte Brotzeit mit Stutenkerlen



Rezept (für 4 Stutenkerle)

Zutaten

250 g Quark (40%)
100 ml Milch
70 ml Öl
475 g Mehl (Typ 405)
200 g Zucker
1,5 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
Korinthen

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

ggf. Ausstechform Stutenkerl

ggf. 4 Tonpfeifen

Backpapier

Zubereitungszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Backzeit: 2 x 12 min

Zutaten Zubereitung

1. Quark-Öl-Teig zubereiten

250 g Quark (40%) mit
80 ml Milch
70 ml Öl

200 g Zucker und
1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben.
1 Vanilleschote aufschneiden und auskratzen und ebenfalls in die Rührschüssel geben.
Alles gut verrühren.

475 g Mehl (Typ 405) mit
1,5 Pck. Backpulver mischen und in die Rührschüssel geben.
Mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie eingewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Stutenkerle backen

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einem Backpapier ca. 0,5 cm dick ausrollen und vier Stutenkerle ausschneiden (siehe Grafik) bzw. mit einer Form ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Aus

Korinthen Augen, Mund und Knöpfe in den Teig drücken.

Die Stutenkerle ausreichend mit

Milch einpinseln und dann in der Mitte des Backofens 12 Minuten backen.

Da aus dem Teig vier Stutenkerle gebacken werden können und 2 Stutenkerle auf ein Backblech passen, müsstet Ihr zwei Bleche nacheinander im Ofen backen.

3. Anrichten

Die Stutenkerle aus dem Ofen auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Auf einem schönen Servierbrett nach Herzenslust Deftiges und Süßes anrichten und mit den Stutenkerlen sowie z.B. Glühwein servieren.