Stutenkerle

Rezept für 3 große oder mehrere kleine Stutenkerle oder Weckmänner. Schmecken am besten frisch oder am nächsten Morgen zum Frühstück.

Zutaten:

1000g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
200g Zucker
1 Prise Salz
Zitronenschalen-Aroma oder Citroback
200g Butter oder Margarine
500ml Milch

1 Eigelb und Milch zum bestreichen
Rosinen und Mandeln zum verzieren.

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Citroback mischen. Butter in Flocken zur Mehlmischung geben und alles zusammen mit der lauwarmen Milch durchkneten.

Vorsicht beim Einsatz von Mixern mit Knethaken: Der Teig ist anfangs ziemlich schwer und kann die Knethaken beschädigen.

Den Teig an einem warmen Ort für länger als 30 Minuten gehen lassen. Das Teigvolumen soll sich in dieser Zeit mindestens verdoppeln.

Den Teig nochmal durchkneten und erneut gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt. Danach erneut durchkneten und aus dem Teig Figuren formen und in gutem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad, Gasherd Stufe 3) für etwa 30 Minuten backen.

Eigelb und etwas Milch verquirlen. Stutenkerle aus dem Ofen holen, mit der Eigelb-Mischung bestreichen und mit Rosinen und Mandeln verzieren. Danach noch einmal 10 Minuten weiterbacken.