

Moin,

auch dieses Jahr werden wir euch an dieser Stelle monatlich eine Anregung aufzeigen ...

... dann lasst uns mal schauen, was heute auf den Tisch kommt ...



Stutenkerle

Zutaten:

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Ei
- 250 ml lauwarme Milch
- 100g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Vanillezucker
- Rosinen
- Eigelb, verquirlt mit etwas Wasser
- Tonpfeifen



... dann ans Werk:



Zubereitung:

- Hefe zerbröckeln und in lauwarmer Milch auflösen, dann Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung machen und die Mischung hineingeben und mit etwas Mehl zu einem dünnflüssigen Teig anrühren, 15 Min. abgedeckt ruhen lassen.
- Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Ei zum Vorteig geben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen abgedeckt 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
- Teig kneten, mit Mehl bestäuben und ausrollen, dann Stutenkerle ausstechen oder selbst formen, mit Rosinen verzieren, mit verquirltem Eigelb bestreichen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
- Stutenkerle erneut ca. 10-15 Min. gehen lassen, dann in den vorgeheizten Ofen schieben (175 Grad Umluft) und hellbraun backen, je nach Dicke der Kerlchen für ca. 12-15 Min.



Guten Appetit!



Herstellung:

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Gesamtzeit ca. 20 Min.

Ruhezeit: mind. 70 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 12-15 Min.