

Stutenkerl

Zutaten:

- 200 g Quark
- 6 EL Milch
- 8 EL Öl
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 400 g Mehl
- 5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Quark, Milch, Öl, 1 Ei, Zucker und Salz miteinander verrühren
- Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehls unterrühren
- Den Rest dann unterkneten.
- Den Teig ca. 1 Std. ruhen lassen und danach mithilfe von Ausrollhölzern 10 mm dick ausrollen.
- Stutenkerle ausstechen und vorsichtig auf ein mit Dauerbackfolie belegtem Backblech legen.
- Mit einem Gemisch aus verquirltem Ei und 4 EL Milch bestreichen und als Augen, Mund und Knopfleiste nun die Korinthen leicht in den Teig drücken. Eine Pfeife aus Ton auf jede Figur legen und den Arm darüber legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C bis 200°C
- Ober-/Unterhitze goldgelb backen.

Guten Appetit!