



Stutenkerle

Das kleine Männlein aus Hefeteig hat viele Namen: Stutenkerl, Weckmann, Kloskerl, Dambedei, Hefemänner und noch viele mehr! Die Hefe-Figur stellt einen Bischof mit Bischofsstab dar und soll damit den Bischof Nikolaus von Myra darstellen. Dem ist auch der 06. Dezember, der Nikolaustag, gewidmet. Der Bischofsstab wurde im Laufe der Jahre allerdings zu einer Pfeife. Schau doch mal beim Bäcker vorbei, ob du einen Stutenkerl findest. Oder backe ihn selbst, wir zeigen dir wie es geht!

Ihr braucht:

- 250 Gramm Milch
- 2 Eier
- 650 Gramm Mehl Type 550
- 80 Gramm Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- Rosinen oder ersatzweise Nüsse
- 1 TL Vanillezucker
- 130 Gramm weiche Butter in Stücken
- 1 Eigelb
- 2 Prisen Salz



Und so einfach geht's:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Milch in der Mikrowelle lauwarm erwärmen. Milch mit Hefe, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und Butter in einer Schüssel verrühren.

3. Mehl hinzugeben und einige Minuten verkneten. Den Teig mit der Schüssel an einen warmen Ort stellen und 30 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte sich nach dieser Zeit deutlich vergrößert haben. Wenn nicht, dann länger gehen lassen.

4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig durchkneten und dann in 4 gleich große Teile teilen. Die Kugeln jeweils zu einer 17 cm Rolle formen. An der Oberseite zusammendrücken, sodass sich Kopf und Hals formen.

5. Auf ein Backblech setzen. Den Körper mit einem Messer links und rechts für Arme einschneiden. Für die Beine unten in der Mitte einschneiden. Arme und Beine etwas formen und vom Körper weg strecken.

6. Die Rosinen als Augen auf den Kopf drücken. Jeweils 2 oder 3 Rosinen als Knöpfe auf den Bauch drücken.



7. Die Stutenkerle nochmals 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

8. Die Stutenkerle mit Eigelb bestreichen und für 20 bis 25 Minuten backen.

