Rezept

Klassische Stutenkerle

Ein Rezept von Klassische Stutenkerle, am 12.10.2024

Zutaten

12	Mandeln
1 Würfel	Hefe (42 g)
75 g	Zucker
1	Ei
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 - 3 EL	Milch
	Ausstechform Lebkuchenmann (12 cm
500 g	Mehl (Type 550) + Mehl zum Arbeiten
250 ml	lauwarme Milch
50 g	weiche Butter
	Salz
1	Eigelb
einige	Rosinen
8	Tonpfeifchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Deko die Mandeln mit heißem Wasser übergießen. Nach ca. 1 Min. abgießen, die Kerne aus den Häutchen drücken, halbieren und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

2. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Hälfte der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

3. Übrige lauwarme Milch, restlichen Zucker, weiche Butter in Flöckchen, Ei, 1 Prise Salz und Zitronenschale zum Vorteig geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit der bemehlten Ausstechform nacheinander 8 Stutenkerle ausstechen und jedem eine Tonpfeife in den Arm drücken. Nebeneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und ca. 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Stutenkerle damit bestreichen, mit Rosinen und Mandelhälften verzieren. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.