

Rezept

Stutenmännchen

Ein Rezept von Stutenmännchen, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Mehl	1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe	1 TL gemahlener Anis
80 g Butter	150 ml lauwarme Milch
50 g Zucker	2 Eier
2 Eigelbe	2 EL Milch
Rosinen	Haselnusskerne (wer mag)
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Männchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, Trockenhefe und Anis mischen. Die Butter schmelzen. Milch, Zucker und flüssige Butter verrühren und zur Mehlmischung geben. Mit den Eiern zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen.
2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und etwas Teig beiseite stellen. Den Teig in 4 Portionen teilen und zu ca. 20 cm langen Rollen formen. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Aus den Rollen Männchen formen: An einem Ende den Kopf modellieren, den Rest der Rolle für den Körper flach drücken. Arme und Beine einschneiden und leicht vom Körper wegziehen. Die Männchen aufs Blech legen.
4. Für die Verzierung die Eigelbe mit Milch verquirlen und die Männchen damit bestreichen. Die Rosinen als Augen in den Kopf drücken, die Haselnüsse – oder ebenfalls Rosinen – als Knöpfe auf den Bauch setzen. Aus dem restlichen Teig kleine Kordeln drehen und als Halstuch ansetzen.
5. Die Stutenmännchen im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.