

Rezept

Stutenmänner

Ein Rezept von Stutenmänner, am 18.12.2025

Zutaten

500 g Mehl
Salz
50 g Zucker
75 g Butter
50 g gemahlene Mandeln
12-16 Haselnüsse
2 Eigelb und EL Milch zum Bestreichen

1 Päckchen Trockenhefe
1 TL gemahlener Anis
200 ml Milch
2 Eier (Größe M)
ca. 2 EL Rosinen
Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit der Trockenhefe, 1 Prise Salz, Anis und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die Milch erwärmen, die Butter darin schmelzen und abkühlen lassen. Mit den Eiern und den Mandeln zur Mehlmasse geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verketten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Teigstücke jeweils zu einer Rolle formen. Für die Männer aus jeder Rolle an einem Ende den Kopf modellieren, den Rest für den Körper flach drücken. Arme und Beine einschneiden und leicht vom Körper wegziehen. Die Eigelbe mit der Milch verrühren und die Männer damit bestreichen. Rosinen als Augen und Mund in das Gesicht, Nüsse als Knöpfe in den Bauch drücken.
3. Die Stutenmänner im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) nacheinander in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Stutenmännern nach Belieben ein Stück Geschenkband als Halstuch umbinden.