

Rezept

Stutenmänner

Ein Rezept von Stutenmänner, am 18.12.2025

Zutaten

500 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe
Salz	1 TL gemahlener Anis
50 g Zucker	200 ml Milch
75 g Butter	2 Eier (Größe M)
50 g gemahlene Mandeln	ca. 2 EL Rosinen
12-16 Haselnüsse	Mehl für die Arbeitsfläche
2 Eigelb und EL Milch zum Bestreichen	

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 Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten. 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 Männchen 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 Männchen 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.