

# Hefeteig-Stutenkerl

Ein Klassiker der Vorweihnachtszeit

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

150 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 gestr. TL Salz  
1 Ei (der Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Außerdem:

etwa 2 EL Milch  
1 Eigelb (Größe M)  
Rosinen

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils zu einem Kegel formen (Abb. 1).



- 4 Am dickeren Ende des Kegels eine Kugel als Kopf formen (Abb. 2) und alles flach drücken.



- 5 Für die Arme den Teig links und rechts einschneiden, aber nicht durchschneiden und etwas auseinanderziehen. Für die Beine den Teig im unteren Drittel etwas einschneiden (Abb. 3) und dann etwas auseinanderziehen. Stutenkerle auf das Backblech legen und zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 6 Milch mit Eigelb verschlagen. Die Stutenkerle damit bestreichen. Rosinen als Augen eindrücken. Hagelzucker gehackte Pistazien als Kleidung aufstreuen. Dann das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Stutenkerle mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Stutenkerle lassen sich gut vorbereiten. Dafür den Hefeteig ausschließlich mit kalten Zutaten zubereiten und nicht sofort gehen lassen. Stattdessen den Hefeteig in einer Schüssel zugedeckt im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Am folgenden Tag den Teig wie gewünscht formen, einmal gehen lassen und nach Anleitung backen.

