

Leckere Stutenkerle für Kinder

Ein traditionelles Hefengebäck zu St. Martin oder zum Nikolaus

etwa 4 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

125 ml Milch
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
Rosinen

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Erwärme die Milch in einem kleinen Topf.

2 Hefeteig:

Vermische Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel. Gib die übrigen Zutaten und die warme Milch hinzu und knete dann alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig. Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Belege das Backblech mit Backpapier und heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

- 3 Knete den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durch. Teile den Teig in 4 gleich große Portionen und forme diese jeweils zu einem Kegel (Abb. 1).



- 4 Forme am dickeren Ende des Kegels eine Kugel als Kopf (Abb. 2) und drücke dann alles flach.



- 5 Für die Arme den Teig rechts und links einschneiden, aber nicht durchschneiden und etwas auseinanderziehen. Für die Beine schneide den Teig im unteren Drittel ein (Abb. 3) und ziehe sie dann etwas auseinander. Verarbeite die anderen Teile genauso. Lege die Stutenkerle auf das Backblech und lass sie zugedeckt noch einmal gehen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 6 Nun verrühre das Eigelb mit der Milch und bepinsel die Stutenkerle damit. Drücke die Rosinen als Augen und Knöpfe ein. Dann schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 19 Minuten

Ziehe die Stutenkerle mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Stutenkerle mit Haselnüssen, Mandeln, Pistazien oder Hagelzucker verzieren.
- Die Stutenkerle noch mit Tonpfeifen verzieren.
- Die Stutenkerle sind einfriergeeignet.