



Hallo, hier ist Mariellche!

## 056 – Stutenkerl und Stutentussi

1. Die Zutaten sollen zimmer- oder sogar lauwarm sein:

1 Würfel frische Hefe

250 ml körperwarmer Milch

600-650 g Mehl

80 g Zucker

100 g sehr weiche Butter

20 g Vanillezucker

2 Eier

1 EL Schalenabrieb von einer Zitrone

1 halber TL Salz



zum Verzieren Rosinen, Mandeln, Schokostücke usw.

zum Bepinseln 1 Eigelb-Milch-Gemisch

2. Den Ofen 5 Minuten auf 50°C aufheizen und ausstellen. Die Hefe wird in die Milch gebröckelt und mit einer Gabel glattgerührt.

3. In das Mehl kommt die Hefe-Milch und etwas vom Zucker. Dieses Gemisch wird nur wenig umgerührt, abgedeckt und für 15 Minuten im Ofen warmgestellt (unter 30 °C).

4. Der Vorteig wird dann um die weiteren Zutaten ergänzt (das Salz erst etwas später) und für 5 Minuten mit dem Knethaken bearbeitet.

5. Der Hefeteig muss nun im restwarmen Ofen noch ca 30-40 Minuten abgedeckt aufgehen. Den Teig einmal kurz durchkneten und in 6-12 Stücke teilen. Männchen formen und mit Rosinen, Schokolade oder Mandeln belegen.

6. Mit einem Gemisch aus 1 Eigelb und etwas Milch bepselt in den Ofen geben. Je nach Größe der Stutenkerle dauert das Backen 12-20 Minuten (gucken!). Pistazien und Zuckerguss nach dem Erkalten auftragen, wenn gewünscht.

Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: [www.devijlder.de](http://www.devijlder.de)