

Gezuckerte Stutenkerle aus Quark-Öl-Teig

Rezept Infos

Portionen

6

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

Arbeitsaufwand

gering

Print

Zutaten:

- 150 g Vollkornmehl
- 325 g Weizenmehl
- 250 g Magerquark
- 40 g flüssige Butter
- 100 g Zucker
- 100 ml Öl
- 150 ml Milch
- 2 Pck. Vanillezucker

- 1 Pck. Backpulver
- Rosinen zum verzieren
- 1 Prise Salz
- bei Bedarf etwas abgeriebene Zitronenschale oder Rumaroma

Print

So wird´s gemacht:

- In einer Schüssel Quark, Öl, Salz, Zucker, Vanillezucker, Milch, Backpulver und bei Bedarf etwas Aroma miteinander verrühren. Am besten eignet sich hier

ein Handrührgerät.

- Das Mehl dann langsam dazu mischen und zuerst mit dem Knethaken gut verrühren. Am Ende den Teig mit den Händen kneten bis er nicht mehr klebt.
- Den Backofen nun schon mal auf 180 – 200° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Teig nun in etwa 6 gleich große Stücke formen. Zu einer Rolle formen und auf der Arbeitsplatte platt drücken. Kopf formen und mit einem Messer Beine und Ärmchen vom Teig abtrennen und etwas zurecht formen.
- Die Stutenkerle auf ein Blech legen und die Rosinen als Augen, Nase und evtl. Knöpfe in den Teig drücken, anschließend mit flüssiger Butter bestreichen.
- Nun im vorgeheizten Ofen ca. 10 – 15 Minuten goldbraun backen. Die Stutenkerle etwas abkühlen lassen aber noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und einmal die Vorderseite ganz vorsichtig in Zucker wälzen.
- Zuletzt auf einem Ofengitter gut auskühlen und schmecken lassen.