



Stutenkerle

Zutaten:

- 250 g Quark
- 80 ml Milch
- 70 ml Öl
- 200 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 1 Prise Salz
- 475 g Mehl
- 1 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 TL Kardamom und 1 TL Zimt
- ca 20 Korinthen zur Verzierung

Zubereitung:

1. Quark, Milch, Öl, Zucker, das Mark der Vanilleschoten und eine Prise Salz miteinander verrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen. Je nach Geschmack Kardamom und Zimt einrühren.
3. Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts (oder auf der Teigstufe beim Thermomix) zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Teig ausrollen (wer hat – auf einer Back- und Ausrollmatte, dann spart ihr euch das Rüberhieven aufs Backblech, alternativ auf einer bemehlten Arbeitsfläche) ca. 5 mm dünn ausrollen und ausstechen.
6. Für Augen, Mund und Knopfleisten die Korinthen leicht in den Teig drücken. Tonpfeifen auflegen und den Arm leicht darüber schlagen.
7. Auf der Back- und Ausrollmatte (alternativ auf Backpapier) im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200 Grad, mittlere Schiene) ca. 12 – 15 Minuten backen.
8. Die Stutenkerle auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.