

Stutenfiguren

Dambedei, Klausenmann, Krampus, Hefekerl, Grättimaa..
der Stutenkerl hat viele Namen. Wir nennen es hier mal
Stutenfigur!

Diese Leckerei wird aus einem süßen Hefeteig gebacken
und mit Rosinen verziert.

Zutaten:

500 g Mehl
100 g Butter oder Margarine, zimmerwarm
50 g Zucker
10 g Hefe
10 g Salz
150 ml Milch oder Pflanzenmilch
2 Eier oder Eiersatz wie Apfelmus o.ä.
Rosinen

Rezept:

Mehl, Hefe, Salz und Zucker mischen. Butter,
Milch und Eier hinzugeben und gut
durchkneten. 30 min an einem warmen Ort
gehen lassen.

Den Teig ausrollen und mit einer passenden
Form ausstechen oder mithilfe der Schablone
ausschneiden.

Die Rosinen als Augen und Knöpfe in die Figur
drücken. Die Figuren mit etwas Milch
bestreichen!

Bei 180 Grad Umluft ca 10-15 min backen!

Viel Freude beim Backen!

