



23. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## 4 mittelgroße Stutenmänner

### Zutaten:

etwas Fett für das Backblech  
½ Zitrone, 250 g Mehl, 50 g Soft-Margarine oder weiche Butter  
50 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Tasse Milch  
1 gestrichener TL Trockenbackhefe, etwas Mehl zum Ausrollen

### Zum Bestreichen und Verzieren:

1 Ei, 1 EL Wasser, Milch oder Dosenmilch, 1 EL Rosinen

### So wird's gemacht:

Backblech einfetten, Zitrone unter fließendem Wasser abbürsten. Schale mit der Reibe dünn abschaben. Aus Mehl, weichem Fett, Zucker, Ei, Salz, Milch, Hefepulver, Zitronenschale und Zitronensaft einen Teig rühren, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Hände dünn mit Mehl einpudern und aus dem Teig einen Klos formen. Teigklos etwa 50 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Elektrobackofen auf 200 °C vorheizen, Gas Stufe 3, Umluftofen auf 170 °C. Arbeitsplatte dünn mit Mehl einpudern, Rosinen unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen.

### Stutenmänner formen:

Den Teig in 4 gleiche Portionen teilen. Aus jedem Teigstück eine Wurst rollen - etwas Teig für den Kopf abtrennen. Aus dem Teigrest eine Kugel rollen. Ein Schnitt mit dem Messer in die Teigrolle ergibt die Beine. Mit drei Fingern die beiden Arme an der Teigrolle herausdrücken. Die Kopfkugel mit dem Körper verkneten. Kopf und Körper mit Rosinen verzieren. Die Stutenmänner vorsichtig auf das zuvor eingefettete Backblech legen und noch weitere 10 Minuten ruhen lassen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Wasser, Milch oder Dosenmilch verschlagen. Die Stutenmänner mit dem verschlagenen Eigelb bestreichen

### Nun ab in den Ofen:

Die Stutenmänner bei 200 °C im Elektroofen, im Gasofen Stufe 3, im Umluftofen bei 170 °C auf mittlerer Schiene 25 - 35 Minuten backen. Fertig!

Marek Wilke, Grundschule Berghausen