

Stutenkerle

Teig:

150 g Quark
6 EL Öl
6 EL Milch
75 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 TL Backpulver

1 Eigelb
2 EL Milch

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und zu einem Stutenkerl formen. Entweder aus Teigsträngen, etc. einen Stutenkerl machen oder den Teig ausrollen und die Form mit einem scharfen Messer ausschneiden.

Eigelb und Milch verrühren und den Stutenkerl damit bestreichen. Dann nach Herzenslust mit Rosinen, Nüssen, Mandeln und Pfeifen verzieren.

Backen: 20 Minuten bei 180 °C im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens