Saftige Stutenkerle

Stutenkerle

100 g Milch

50 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei

125 g weiche Butter

20 g Hefe …… in den Mixtopf und **1 Min./37°/Stufe 4** erwärmen

300 g Mehl …… zugeben und **2 Min./Brotstufe** zu einem Teig verarbeiten und etwas gehen lassen.

Den Teig in 4-5 große Teile aufteilen und je einen Stutenkerl daraus formen. Zum Verzieren 2 Rosinen für die Augen u. 4 Rosinen für den Bauch in den Teig stecken.

Im Backofen **ca. 15-20 Min./200°** backen.

Guten Appetit!

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de