

Stutenkerl oder Weckmann

- Mittwoch, Oktober 18, 2017

<https://ketex.de/blog/stutenkerl-oder-weckmann-2/>

Die Vorweihnachtszeit, zum Nikolaustag und auch schon zum Martinstag gibt es in unserer Gegend bei vielen Bäckern den Stutenkerl oder Weckmann. Für Kinder ist es immer ein Vergnügen, zuerst den Kopf oder die Beine abzubeißen. Es ist ein schönes altes Gebäck mit viel Tradition. Das Gebäckstück hat die Form eines stilisierten Mannes, da es sich auf den Bischof Nikolaus von Myra und seinen Festtag, den „Nikolaustag“ am 6. Dezember, bezieht. Der Stutenkerl ist ein typisches Adventsgebäck.

Im Shop bieten wir den [Ausstecher und die typischen Tonpfeifen](#) als Kombination an bzw. Tonpfeifen "solo" an. Als Rezept habe ich den Hefeteig mit Quark genommen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

1. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 150 g Milch
- 20 g Frischhefe

Alles gut verkneten und schön warm 45 Minuten gehen lassen (ich habe den Vorteig bei 26° in der [Gärbox](#) gehen lassen).

2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 100 g Butter (weich)
- 50 g Zucker
- 100 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
- 8 g Salz
- 2 Eigelb
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 50 g Milch
- je eine Prise Zucker und Salz

Alles gut verquirlen.

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Aus allen Zutaten in der [Küchenmaschine](#) einen homogenen Teig kneten und 45 Minuten gehen lassen. Danach auf ca. 1 cm Dicke ausrollen und mit dem [Ausstecher](#) mehrere Figuren ausstechen. Auf ein mit [Dauerbackfolie](#) ausgelegtes Backblech legen, Beine und Arme etwas auseinander ziehen und mit Rosinen und Mandeln sowie der Tonpfeife verzieren. 30 Minuten unter einer [Abdeckfolie](#) bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Mit der Eistreiche abstreichen und 25-30 Minuten bei 180° schön goldbraun backen. Bitte immer auf Sicht backen, damit die Kerlchen nicht zu dunkel werden.

-