

Stutenkerle

Von Lina Henrique aus Münster

Zutaten

250 g Quark
500 g Mehl
10 EL Milch
10 EL Öl
50 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 P Backpulver

Zubereitung

Die Basis in der Rührschüssel ist der Quark. Nach und nach werden nun alle Zutaten untergerührt. Zum Schluss muss der Teil ordentlich durchgeknetet werden – das geht am besten mit den Händen. Damit dabei nichts festklebt, die Hände mit etwas Öl beträufeln. Danach wird der Teig ausgerollt, so dass er eine Dicke von etwa 1 Zentimeter bekommt. Jetzt können die Stutenkerle rausgestochen werden. Wenns exakt sein soll, gibt's dafür extra Formen, es geht aber auch genauso frei mit der Hand. Verschönern lassen sich die kleinen Kerle mit Rosinen, Mandelstreifen oder Haselnüssen, danach geht's für 20 Minuten in den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen.

Die Stutenkerle schmecken pur genauso gut wie mit herzhaften oder süßen Brotaufstrichen.

Guten Appetit!