

# Stutenkerle

## Zutaten

200 g Quark

100 g Zucker

Orangenabrieb

8 EL Milch

8 EL Sonnenblumenöl

1 Ei

400 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

## Zusätzlich:

1 Ei

1 EL Milch

Rosinen

## Zubereitung

1 Quark, Ei, Milch, Öl, Orangenabrieb und Zucker cremig rühren.

2. Mehl und Backpulver vermischen und darüber sieben, alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren (ggf. noch etwas Milch hinzufügen).

3. Den Ofen auf 175°C vorheizen, eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf etwa 5 mm dick ausrollen.

4. Aus dem Teig Stutenkerle ausschneiden oder ausstechen.

5. Ein Backblech mit Backpapier belegen und das zusätzliche Ei mit der Milch verquirlen. Die Stutenkerle mit der Eiermilch einpinseln und die Rosinen als Augen und Knöpfe leicht in den Teig drücken.

6. Stutenkerle ca. 15 - 20 Minuten backen.

7. Stutenkerle auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.