

## Weckmänner oder Stutenkerle aus Quark - Öl - Teig



### Zutaten:

250 g	Quark (Magerquark)
10 EL	Milch (Vollmilch)
10 EL	Öl
6 EL	Zucker
2 Pck	Vanillinzucker
etwas	Aroma (Zitrone) oder abgeriebene Zitronenschale
475 g	Mehl (bitte genau wiegen)
1 ½ Pck.	Backpulver
einige	Rosinen zum Verzieren
	Fett für das Blech oder Backpapier
n. B.	Milch zum Bestreichen

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenaroma mit einem Handrührgerät glatt verrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Mit einem Teigschaber untermischen und zuletzt mit den Händen glatt verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben!

Ein Backblech gut einfetten oder mit Backpapier belegen.

Den Teig in 6 Teile teilen und jeweils daraus eine ca. 12 cm lange Rolle formen. Diese zum Oval plattdrücken und den Kopf formen. Arme und Beine seitlich einschneiden und zurechtformen. Rosinen für das Gesicht und den Körper tief eindrücken. Den Weckmann / Stutenkerl auf das Blech legen und gut mit Milch einpinseln (es passen 4 Stück auf ein Blech – also mit 2 Blechen arbeiten).

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit dem Messer vom Blech ablösen, aber noch darauf ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Erst dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Tipp: Wenn man unter den Teig noch 150 g Rosinen knetet, kann man anstelle der Weckmänner / Stutenkerle auch 15 kleine Rosinenbrötchen backen. Die Backzeit beträgt dann bei gleicher Temperatur auf der mittleren Schiene ebenfalls 15 - 20 Minuten.

**Arbeitszeit** ca. 40 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** normal