

Kann ich auch ein Stutenkerl

backen?

Ja, klar!

Zutaten:

[] 300g Quark

[] 12 Esslöffel Milch

[] 12 Esslöffel Öl

[] 150g Zucker

[] 2 Päckchen Vanillezucker

[] 1 Prise Salz

[] 600g Mehl

Woher kommt der Stutenkerl?

Im Mittelalter waren

Gebildegebäcke wie der

Stutenmann als Ersatz für die

Kommunion üblich. Man teilte sie

damals an Kranke und Büßer aus,

die keine Kommunion empfangen

konnten. Diese Tradition hat sich

in Teilen der Orthodoxen Kirche

bis heute erhalten.

Wer ist der Stutenkerl?

Der Stutenkerl soll den Nikolaus

selbst darstellen. Die Pfeife

entwickelte sich laut einer Theorie

aus dem Bischofsstab des

Heiligen. Irgendwann soll einem

Bäckermeister aufgefallen sein,

dass die Form dieses Stabs einer

Pfeife ähnelt. Folglich drehte er

den Stab um und begründete

damit die Tradition der Pfeife.

Was ist ein Stutenkerl?

Ein Stutenkerl oder Weckmann ist

ein Gebäck in Form eines

Mannes, das zur Adventszeit

gebacken wird.

Der Name Stutenkerl hat übrigens

nichts mit Pferden zu tun.

Stattdessen geht er auf den

mittelniederdeutschen Begriff

„Stute“ oder „Stuten“ zurück.

Dieser beschreibt traditionell eine

Sorte längliches Weißbrot, das

meist Rosinen beinhaltet. Hierfür

verwendet man traditionell

Milchbröthen oder Hefeteig.

-2-



B7Q2-1

Celine Berg

geschrieben von

Stutenkerl

5. Männchen bei 175-200 Grad für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

6. Stutenkerle servieren und genießen.

Ich wünsche viel Spaß beim nachmachen.

www.minibooks.ch

-3-

-7-

-4-

Anleitung

1. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz miteinander verrühren.
2. Mehl und Backpulver mit dem Rest vermischen und zu einem Teig kneten.
3. Teig zu Männchen formen.
4. Männchen mit Dosenmilch bestreichen und mit Rosinen sowie Mandeln verzieren. Falls vorhanden, kommt der Stutenkerl an dieser Stelle auch zu seiner Pfeife.

-9-

[] 2 Päckchen Backpulver

[] etwas Dosenmilch