

Herbst Rezepte Backen

Rosinenstuten (Milchstuten)

Gattung: Backen, Brot, Stuten, Frühstück

500 g	Weizenmehl, Typ 405	2	Eier
0,67	geh. TL Salz	65 g	Butter
35 g	Zucker	100 g	Rosinen
20 g	Hefe		Mehl zum Kneten
150 ml	Milch		Fett für die Form

Als Stuten bezeichnet man in Norddeutschland Hefengebäck in Kastenform mit Rosinen, das im Gegensatz zu einem Kuchen nur schwach gesüsst ist.

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde machen, die Hefe in etwas von der lauwarmen Milch auflösen, in die Mulde giessen und mit etwas von dem Mehl mischen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Dann den Zucker und das Salz am Rand auf das Mehl geben. Mit den Knethaken die restliche Milch, in der man die Butter aufgelöst hat, die Eier, sowie die Rosinen unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig zu einem länglichen Brot formen und in eine gefettete Kastenform von 30 cm Länge füllen. Mit einem Tuch bedecken und noch mal 30 - 40 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und den Stuten 30 - 40 Minuten backen, dabei eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Nach dem Backen noch 5 Minuten in der Form setzen lassen, dann stürzen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Man kann aus dem Teig auch Brötchen formen, die man vor dem Backen mit Eigelb, verquirlt mit etwas Milch bestreicht.