

Rosinenstuten

Nicht nur lecker zum Osterbrunch

Passend zum Osterfest, lecker zu einer Tasse Kaffee...

Zubereitung

Die Hefe in einer Rührschüssel zerbröckeln und mit dem Zucker vermischen. 125 ml Milch (am besten handwarm) hineingießen und die Hefemischung gut verrühren. Nun das Mehl, Salz, die restlichen 125 ml Milch und ein Ei (am besten in einer Tasse vorher verrühren) dazugeben und gut 3 Minuten per Hand oder (einfacher) Knethaken verkneten. Anschließend die Butter hinzugeben, weitere 3 Minuten den Teig kneten, die Rosinen in den Teig unterkneten und für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn der Teig dann gut aufgegangen ist, einfach mit den Händen kurz durchkneten und in eine gefettete Backform (am besten eine Kastenform verwenden) geben. Damit der Teig gut aufbrechen kann, einfach längs mit einem Messer einschneiden. Den Hefeteig für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Backofen bei 180 Grad (160 Grad bei Umluft) vorheizen und das übrig gebliebene Ei in einer Tasse oder Schale verquirlen. Den Teig mit dem flüssigen Ei bestreichen und ab in den Backofen. Auf dem Rostgitter im unteren Ofendrittel wird der Rosinenstuten nun für ca. 30 Minuten fertiggebacken, bis die Krusten schön goldbraun aussieht. Die Form aus dem Ofen nehmen und für 30 Minuten abkühlen. Anschließend den Rosinenstuten auf ein Gitter stürzen und weiter auskühlen.

Den Rosinenstuten in Scheiben schneiden und servieren.



Zutaten

- 20 g Hefe
- 80 g Zucker
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 80 g Butter
- 250 g Rosinen

Den Rosinenstuten kann man pur genießen oder bestreicht ihn mit Butter. Mit Konfitüre schmeckt es fruchtiger und süßer.

