

Osterstuten mit Rosinen

Zutaten I 2 Kastenformen, ca. 30 Scheiben

1 kg	Mehl
2 Pck.	Trockenhefe
300 ml	Milch
200 ml	Mineralwasser
2 EL	Zucker
1 TL	Salz
80 g	Butter
300 g	Rosinen

Zubereitungszeit 20 Min., Ruhezeit: ca. 30 Min.

Zubereitung:

- Mehl in eine große Rührschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen.
- Hefe und Zucker in die Mulde streuen.
- Salz und Butterflöckchen auf dem Muldenrand verteilen.
- Lauwarme Milch und Mineralwasser in die Mulde gießen und den Teig mit einem Holzlöffel kräftig zu einem Teig „schlagen“ oder mit dem Knethaken des Handrührgeräts kneten.
- Rosinen dazugeben und mit der Hand unter den Teig kneten.
- Den Teig in zwei Portionen teilen, in zwei gefettete Kastenformen verteilen und im Backofen bei 50 °C ca. 30 Minuten gehen lassen bis er etwa das doppelte Volumen erreicht hat. Eine Schale mit Wasser dazu in den Backofen stellen.
- Stuten in der Mitte mit einem Messer einschneiden und im Backofen (Ober-, Unterhitze: 200 °C/ Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen, in der Form abkühlen lassen, stürzen und servieren.

TIPP:

Der Rosinenstuten schmeckt mit Butter und Konfitüre oder herzhaft belegt mit einer Scheibe Käse.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Scheibe von ca. 70 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
286 kcal	5 g	53,4 g	10,2	48,1 mg

