

Rezept

Frühstücksstuten mit Mandeln

Ein Rezept von Frühstücksstuten mit Mandeln, am 09.06.2026

Zutaten

45 g Butter	55 g Zucker
2 EL Speisequark (40% Fett)	250 g Weizenmehl (Typ 1050)
½ Päckchen Trockenhefe	½ TL gemahlener Zimt
1 Ei (Größe M)	60 ml lauwarmer Vollmilch
Fett und Semmelbrösel für die Form	2 EL Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. 40 g Butter und 50 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes 5 Min. cremig rühren. Quark zugeben und sorgfältig unterrühren. Mehl, Hefe und Zimt mischen. Mehlmischung, Ei und Milch zu der Quarkmasse geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 50 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die längliche Kastenform dünn einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Überschüssige Brösel herausklopfen. Den Teig noch einmal durchkneten, zu einem Laib formen und in die Form geben. Mit Mandelstiften und dem restlichen Zucker bestreuen. Übrige Butter in Stückchen darauf verteilen. Im heißen Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Dazu schmecken Frischkäse und Konfitüre.