Rezept

# Österlicher Rosinenstuten

Ein Rezept von Österlicher Rosinenstuten, am 01.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **100 g** | Rosinen |
| **500 g** | glutenfreies Mehl, hell |
| **70 g** | Zucker |
| | 1/2 TL Salz |
| **1** | Ei (Größe M) |
| | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| **50 g** | Mandelblättchen |
| | Außerdem: Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form |
| **2 EL** | Rum (ersatzweise Wasser) |
| **70 g** | weiche Butter |
| **1 Päckchen** | Vanillezucker |
| **2** | zerbröckelte Würfel frische Hefe (à 42 g) |
| **225 ml** | Milch, 3,5 % Fett |
| **20 g** | Butter |
| **20 g** | Dekorzucker |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 KASTENFORM VON 28 CM LÄNGE (18 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Rosinen mit dem Rum mischen und über Nacht ziehen lassen.

2. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Alle anderen zimmerwarmen Teigzutaten zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Den Teig mit den Händen ca. 5 Min. weiterkneten, zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Die Rum-Rosinen zum Teig geben und mit den Händen unterkneten, evtl. muss noch etwas glutenfreies Mehl zugegeben werden.

4. Form fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und gleichmäßig in der Form verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und den Stuten ca. 30 Min. kalt stellen.

5. Den Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Für die Garnitur die Butter schmelzen. Den Rosinenstuten mit der Butter bestreichen, mit Mandelblättchen und dem Dekorzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen.