

## Rezept

# Rosinenstuten

Ein Rezept von Rosinenstuten, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>250 ml</b> Milch	<b>500 g</b> Mehl (Type 550)
<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)	<b>70 g</b> Zucker
<b>1 M</b> Ei	<b>1 kräftige Prise</b> Salz
<b>125 g</b> Rosinen	<b>75 g</b> weiche Butter
Butter für die Form	Mehl zum Verarbeiten
<b>2 EL</b> Milch zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 25 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit der Hälfte der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarml Milch, übrigen Zucker, Ei, Salz, Rosinen und Butter in Flöckchen zum gegangenen Vorteig geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen in ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig weitere 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Eine Kastenform einfetten. Den gegangenen Teig auf der Arbeitsfläche auf wenig Mehl kurz durchkneten. Den Teig zu einem länglichen Laib formen und in die Form geben, dann in der Form abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden und mit Milch bestreichen. Den Stuten im Ofen (unten) 35-40 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Stuten 10 Min. abkühlen lassen. Den Stuten aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.