

Buttermilch-Rhabarber-Stuten



Fluffiger, leicht süßlicher Buttermilch-Stuten mit saftigen Rhabarber-Stücken.

1 Brot

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit: 1 Std 50 min

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Rhabarber
- 50 g Sahne, lauwarm
- 20 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Eiweiß
- 200 ml Buttermilch

Abrieb einer Bio-Zitrone
100 g Zucker

Zum Bestreichen/Bestreuen

3 EL Milch
1 Eigelb
30 g Hagelzucker
Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Eine Kastenform (30 x 11 cm) mit Butter einfetten.
2. Rhabarber waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Beiseitestellen.
3. Die Hefe in die lauwarme Sahne bröseln und verrühren.
4. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier und das Eiweiß zufügen. Hefesahne, Buttermilch, Zitronenabrieb in Mehl-Eier- Mischung geben. Alles zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Die Rhabarberstücke zum Teig geben und einarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst einer Kugel und anschließend länglich formen. In die Form legen und zugedeckt 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 180 °C auf Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Nach der Ruhezeit die Milch mit dem Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und ca. 60 Minuten in der Ofenmitte goldbraun backen.
8. Nach der Backzeit den Stuten aus der Form nehmen und abkühlen lassen.