

Rosinen-Butter-Stuten



Ofenfrisch mit Butter und Erdbeermarmelade ein Traum

1 Brot

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

1. 500 g Mehl
2. 1 TL Salz
3. 42 g Hefe (auch gerne weniger, bei längerer Ruhezeit - siehe Text im Beitrag)
4. 250 ml Milch
5. 75 g Zucker
6. 50 g weiche Butter
7. 1 Ei (Zimmertemperatur)
8. 150 g Rosinen

ZUSÄTZLICH

1. 1 EL Mehl
2. Butter zum Bestreichen
3. Etwas Butter und Paniermehl für die Form

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel sieben und das Salz auf dem Rand verteilen.
2. Die Hefe in einen kleinen Rührbecher hineinbröseln und 1 Esslöffel Zucker dazugeben.
3. Die Milch lauwarm erwärmen. 100 ml der Milch auf die zerbröselte Hefe geben und glattrühren. Die Hefe-Milch 10 Minuten stehenlassen.
4. In der restlichen Milch die Butter lösen.
5. Das Ei und den restlichen Zucker in einer Tasse verquirlen und in die Mitte des Mehls geben.
6. Die Hefe-Milch und die Butter-Milch-Mischung ebenfalls dazugeben und alles mit etwas Mehl verrühren.
7. Rosinen in eine Schüssel geben und mit einem EL Mehl mischen.
8. Die Rosinen zum Teig geben und alles gut durchkneten (ca. 10 Minuten lang).
9. Zugedeckt mit einem Küchentuch an einem warmen Ort für 30 Minuten (oder länger je nach Hefemenge) gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
10. Eine große Kastenkuchenform leicht fetten und dünn mit Paniermehl ausstreuen.
11. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 180°C) vorheizen.
12. Den Teig nochmal gut durchkneten. Beim Kneten den Teig länglich formen und in die Backform legen. Wieder abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
13. Mit einem scharfen Messer die Oberfläche 1 cm tief der Länge nach einschneiden und ca. 30 Minuten backen.
14. Nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen, mit Butter einpinseln. Dann erst aus der Form nehmen und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.