

Rosinenstuten (Bergischer Blatz)

Diesen köstlichen Stuten könnt ihr (mit oder ohne Rosinen) zum Frühstück genießen. Mit köstlicher Marmelade, deftigem Schinken oder einfach nur mit guter Butter.

Vorbereitung 110 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 140 Min. · 10 Portionen

Zutaten

500 g Mehl
30 g frische Hefe (Ihr könnt auch problemlos einen ganzen Würfel Hefe nehmen)
1 TL Zucker
250 ml lauwarme Milch
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
75 g weiche Butter
Rosinen nach Geschmack
etwas Milch zum Bestreichen
etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

1. Zuerst kümmert Ihr Euch um den Vorteig. Gebt 500 g Mehl in eine Schüssel und formt in der Mitte eine Mulde. Zerbröselt über der Mulde 30 g Hefe mit den Fingern, gebt 1 TL Zucker und 250 ml lauwarme Milch dazu.
2. Deckt die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch ab und lasst den Teig jetzt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.
3. Dann geht es mit den übrigen Zutaten weiter. Gebt 100 g Zucker, 1 Ei, eine Prise Salz und 75 g weiche Butter zum Teig und knetet alles gut durch. Heizt Euren Backofen auf 50 Grad vor. Der Teig soll ja an einem warmen Ort gehen. Wenn der Ofen auf Temperatur ist, stellt Ihr ihn aus und stellt dann die abgedeckte Schüssel für 30 Minuten in den warmen Backofen. Nach einer halben Stunde sollte der Teig ordentlich aufgegangen sein und seine Größe verdoppelt haben.
4. Knetet jetzt die Rosinen in den Teig ein. Fettet eine Kastenform mit Butter ein oder legt sie mit Backpapier aus, gebt den Teig hinein und lasst ihn nochmal für 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen.
5. Dann schneidet Ihr die Teigoberfläche einmal längs ein, bepinselt den Teig mit ein bisschen Milch und schiebt die Kastenform in den vorgeheizten Backofen. Der Stuten muss jetzt ca 30 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.
6. Den Rosinenstuten könnt Ihr mit Butter, mit Marmelade oder aber auch mit einem deftigen Belag (zum Beispiel Schinken) genießen. Guten Appetit!

