



Osterstuten mit Rosinen

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für den österlichen Frühstückstisch

Zutaten

- Für ca. 30 Scheiben:
- 500 g Mehl 404, gesiebt, mit 1 TL Salz gemischt
- 50 g Zucker
- 50 g lauwarme Butter in Flöckchen
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 125 g Rosinen, gewaschen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen; eine Kastenform (30 cm lang, 13 cm breit, 9 cm tief) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen.

Schritt2

In das Mehl eine kleine Mulde drücken, die gebröckelte Hefe, den Zucker, und etwas warme Milch darüber geben. Zu einem kleinen Vorteig verrühren, 15 min. abgedeckt gehen lassen.

Schritt3

Die Butter in der restlichen lauwarmen Milch schmelzen, das ganze Ei verquirlen. Zum Mehl geben und alles gut miteinander verkneten. Wieder 40 - 45 min. abgedeckt, an einem warmen Ort aufgehen lassen. (Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat)

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und die Rosinen zufügen, unter heben.

Schritt5

In die Kastenform geben, mit dem Eigelb einstreichen, ca. 30 - 35 min. auf der mittleren Schiene backen, appetitlich bräunen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** ostern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/osterstuten-mit-rosinen/>