

Frühstücksstuten



Zutaten

250 g Weizenmehl,
(Type 1050)
250 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
250-300 ml Milch

50-80 g Honig o. Zucker
1-2 Eier
100 g weiche Butter
1 Prise Salz

100-200 g Rosinen

30 g Butter
1-2 EL Haferflocken

Bei Backbeginn eine flache, hitzebeständige, mit Wasser gefüllte Schale in den Backofen stellen. Bei Heißlufttherden die Fettpfanne in die unterste Schiene einschieben und eine Tasse Wasser hineingießen.

Backzeiten:

Zubereitung

das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, den Zucker darüber streuen, mit etwas lauwarmen Milch verrühren und zugedeckt 20 Min. gehen lassen

die Zutaten auf das Mehl geben und in der Küchenmaschine 10 Min. kneten, nochmals gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat

Rosinen unter heißem Wasser waschen, abtropfen lassen und unter den Teig kneten, einen runden Laib formen und in einer gefetteten Kastenform nochmals 20 Min. gehen lassen

schmelzen und den aufgegangenen Hefeteig damit bestreichen, die Oberfläche mit einem Messer rautenförmig einritzen und mit den Haferflocken bestreuen

Ober-/Unterhitze:

10 Min. bei 220°C
30 Min. bei 180°C

Heißluft:

10 Min. bei 200°C
30 Min. bei 160°C