

## Münsterländer Bauernstuten



- **Küche:**Deutsch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Dieses Rezept kommt ganz nach Machart der Münsterländer Landfrauen daher: Der riesige Bauernstuten mit knuspriger Kruste und lockerer Krume ist süß und herzhaft zu genießen. Mit leckerem Aufschnitt eignet er sich hervorragend für ein deftiges Abendbrot.

### Zutaten

- 900 g Weizenmehl, gesiebt (550)
- 100 g Roggenmehl (997)
- 250 ml Buttermilch
- 150 ml warmes Wasser
- 30 g Schweineschmalz, geschmolzen
- 20 g frische Hefe

- Etwas Pflanzenöl
- 1 Tl Zucker
- 1 El Salz
- Etwas Milch zum Einstreichen

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Beide Mehlsorten mit dem Zucker und Salz mischen, die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen.

### **Schritt2**

Mit der Küchenmaschine zunächst auf kleiner Stufe verrühren, zuerst die Buttermilch, dann das Schweineschmalz dazu geben, einlaufen lassen.

### **Schritt3**

Auf Stufe 2, ca. 3 min. kneten, heraus nehmen, von Hand kräftig durch walken.

### **Schritt4**

Zu einer Kugel formen und mit etwas Pflanzenöl einstreichen. An einem warmen Ort, mit einem Küchentuch abgedeckt 30-40 min. aufgehen lassen.

### **Schritt5**

Danach noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche durch kneten und in 2 Teilen halbieren.

### **Schritt6**

In zwei aus gefetteten Kastenformen geben und auf der Oberseite rustikal einschneiden.

### **Schritt7**

Nochmals 15 min. aufgehen lassen, bis der Backofen 220 ° C Ober- und Unterhitze erreicht hat.

### **Schritt8**

Ein Schälchen Wasser hinein stellen und die Stuten zunächst 10 min. backen.

### **Schritt9**

Dann die Hitze auf 180 ° C zurück nehmen und 30 min. zu Ende backen.

### **Schritt10**

Danach mit etwas Milch einstreichen und noch einmal kurz in den Ofen schieben.

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-bauernstuten/>