

# 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/>