

**Rezept** · Ein Geständnis: Ich persönlich liebe es, eine dicke Scheibe Rosinenstuten leicht zu buttern und mit einer Scheibe Salami belegt zu verspeisen. Okay, ohne Butter, aber mit ordentlich Erdbeermarmelade bestrichen mag ich ihn auch. Oder einfach so zum Kaffee. Überhaupt bin ich ein großer Rosinenstutenfan. Und wie immer in solchen Fällen habe ich mir ein Rezept angeeignet, um mir das süße Brot gelegentlich selbst zu backen. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Basis ist ein Rezept, das sich schon in einem uralten Hausfrauenkochbuch vom lieben Doktor Oetker findet, Aber, zur Not kommt man auch so drauf. Allerdings sind die Mengeneempfehlungen wichtig, denn der Rosinenstuten wird bei mir in einer 25-cm-Kastenform gebacken. Da bleibt bei den Mengen wenig Spielraum.

### Die Zutaten (für einen Stuten):

500 g Weizenmehl Type 550  
1 ganzer Würfel frische Hefe  
250 ml Milch  
50 g Butter  
2~3 TL Zucker  
1 Prise Salz  
1 mittelgroßes Ei  
150 g Rosinen

### Die Zubereitung:

Keine Panik, du musst nicht extra 550er-Mehl kaufen, es geht auch mit 405er, aber mit der Type 550 wird's ein wenig feiner in der Struktur. Außerdem sollte der Stuten auch mit Trockenhefe funktionieren; ich hab das nie probiert, weil ich einfach den Geruch frischer Hefe so liebe. Ein Wort zu den „Rosinen“. Da ich immer welche fürs Müsli im Haus habe, verwende ich eine Mischung aus Sultaninen und Korinthen, Bäcker neben eine besonders Sorte Korinthen, die etwas größer sind und tatsächlich am besten passen.

Stell die Milch auf und lass sie etwas mehr als handwarm werden. Darin lass die ‚Mutter schmelzen. Sieb das Mehl in eine passende Schüssel, drück eine Mulde in die Mitte und bröckle dort die Hefe hinein. Gieß die Milchbutter hinzu,,. schlag das Ei hinein und streu den Zucker drüber. Füge auch das bisschen Salz bei. Mach mit dem Handrührer und seinen

Knethaken durch ungefähr 5-minütiges Bearbeiten bei mittlerer Geschwindigkeit einen glatten Teig daraus. Dreh zum Schluss noch eine Runde, nachdem du die Rosinen hineingetan hast, die möglichst gleichmäßig verteilt werden sollten.

Lass den Teig in der Schüssel unter einem Küchentuch ungefähr 30 bis 45 Minuten gehen, sodass er sich um etwa 50 Prozent vergrößert. Inzwischen heizt du den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vor, Umluft funktioniert hier nicht so gut. Fette die Kastenform gut mit Butter ein. Hol den Teig aus der Schüssel und forme ihn zu einer Rolle von der Länge der Kastenform. Leg diese Rolle in die Form, deck ab und lass den Teig noch einmal so 20 bis 30 Minuten gehen. Dann schneidest du ihn längst ein bisschen ein und pinselst die Oberfläche leicht mit ein bisschen warmer Milch ein. Stell die Form ins Rohr, und lass den Stuten in ungefähr 35~40 Minuten schön kräftig ausbacken. Dann holst du die Form raus und stürzt den Stuten zum Abkühlen auf ein Gitter.

Variationen: Probier's mal mit einem gestrichenen EL braunem Rohrohrzucker, das ergibt einen anderen Geschmack. Du kannst Rosinen auch mit kandidierten Früchten mischen, die Gesamtmenge kannst du auf bis zu 200 g steigern; nimmst du mehr, kann der Stuten beim Backen zerfallen. Vegan wird der Rosinenstuten, indem du Hafermilch und Margarine nimmst und das Ei durch einen EL Apfelmus oder 3, 4 zerquetschte Bananenscheiben ersetzt - in diesem Fall solltest du aber weniger Zucker verwenden.