

# Rezept Stuten

Als Stuten werden süße Hefeteigbrote bezeichnet.

## Zutaten:

1 Kg Mehl  
2 Päckchen Trockenhefe  
1/2 l Milch  
250 g Zucker  
250 g Butter  
1 Ei  
evtl. 100 g Rosinen

## Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe in einer Schüssel mischen.

Die Milch mit dem Zucker und der Butter in einem Topf leicht erwärmen, den Topf vom Herd nehmen und das Ei unterziehen.

Diese Milchmasse zu dem Mehl geben und alles miteinander kräftig verkneten.

Den Stuten Teig anschließend an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Nach ca. 45 min sollte sich das Volumen etwa verdoppelt haben.

Den Teig erneut durchkneten, die Rosinen untermischen. Wer keine Rosinen mag, lässt diese einfach weg.

Den Teig in die Backform geben und erneut für ca. 30 min gehen lassen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen und eine Kastenform einfetten.

Zum Schluss mit etwas Wasser bestreichen und Stuten im Ofen für ca. 50 min backen lassen.

Stuten wird normalerweise nur mit Butter bestrichen oder mit

Honig oder Marmelade.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Grundteigrezepten](#)