

# Hier und heute



## Rheinischer Rosinenstuten

Marcel Seegers köstlichen rheinischen Rosinenstuten können Sie wahlweise mit Rosinen oder Mandeln backen. Er schmeckt aber auch pur wunderbar.. Ein süßes Brot, das sich prima herzhaft oder süß belegen lässt. Ganz nach Geschmack.

## Das Rezept

(für zwei Brote à 600g in der Kastenform)

### Zutaten

- 150g Milch, leicht erwärmt
  - 16g frische Hefe
  - 600g Weizenmehl, Typ 550
  - 95g Zucker
  - 110g Butter, Zimmertemperatur
  - 50g Ei, entspricht 1 Ei der Größe M
  - 30g Eiweiß, entspricht 1 Eiweiß aus einem Ei der Größe M
  - 5g Salz
  - etwas frisches Vanillemark
- nach Geschmack**
- 200g Rosinen
  - 80g gestiftete Mandeln

### Zubereitung

Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Die Hefe in eine Schüssel bröseln. Die Milch dazugeben und rühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Nun das Mehl dazugeben und leicht einarbeiten. Damm die übrigen Zutaten bis auf das Salz dazugeben und zu einem Teig kneten. Zunächst vorsichtig, dann intensiver.

Sobald der Teig Struktur bekommt, das Salz hinzufügen. Der Knetvorgang dauert von Hand etwa zwölf Minuten, in der Küchenmaschine geht's schneller.

Solange kneten bis der Teig eine glatte Struktur hat.

Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und halbieren. In das erste Stück 200g Rosinen einarbeiten, in das zweite 80g gestiftete Mandeln.

Die Teigstücke zu je einer Kugel formen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und für etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

### Alles im Kasten

Die beiden Kastenformen von innen einfetten, am besten mit Butter.

Nun die Teigstücke aufarbeiten. Dazu den Teig flach drücken und eine Seite nach innen schlagen, wieder fest drücken. Dann die andere Seite einschlagen und auch festdrücken.

Die Enden nach innen schlagen und ebenfalls festdrücken.

Das Teigstück zu einer Rolle formen und mit dem Schluss nach unten in die Kastenform legen.

Bei beiden Teigkugeln so vorgehen.

Beide Kastenformen wieder mit dem Küchenhandtuch abdecken und den Teig etwa 35 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit verdoppelt der Teig sein Volumen.

Den Backofen auf 210° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

# Hier und heute



Nach der „Gehzeit“ das Küchentuch entfernen und die Brotoberfläche mit einer Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.

Das Brot mit den Rosinen mehrmals schräg mit einem scharfen Messer einschneiden.

Das Brot mit den Mandeln der Länge nach in einer leichten Schlangenlinie einschneiden.

Beide Brote auf ein Backblech setzen und in den Ofen geben.

Etwas Wasser in den Backofen sprühen, bis Dampf entsteht.

20 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die fertig gebackenen Stuten aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter stürzen. Anschließend auskühlen lassen und genießen.

## Tipps

- Auf dem Kuchengitter kühlen die Brote gleichmäßig aus und es bildet sich kein Schwitzwasser, das sie weich werden lässt.
- Der Rheinische Rosinenstuten schmeckt sehr gut mit Butter bestrichen, mit Konfitüre oder Marmelade oder aber mit einer frischen Scheibe Käse. Manche mögen ihn sogar mit einer Scheibe gekochtem Schinken oder Leberwurst.