Rosinen-Früchte Stuten

eine Variante mit Mehl-Kochstück für extra fluffige Krume und Sauerteig für den Geschmack. Die Zeit und Mühe lohnt sich.

Zutaten: für eine große Kastenform
Sauerteig:
40 g ASG
200 g Weizenvollkornmehl
200 g Wasser

Kochstück:
100 g Wasser
20 g Mehl Type 405

Hauptteig.
800 g Weizenmehl Type 550
500 g Buttermilch
100 g Butter
10 g Salz
1 Ei
70 g Zucker
10 g Vanillezucker
Abrieb einer Zitrone
42 g Hefe
250 g Rosinen
100 g Sucade
100 g Orangeat

Zubereitung:
Am Vortag: ASG, Mehl und Wasser in einer Schüssel verrühren und abgedeckt in der Küche stehen lassen.
Für das Kochstück: Mehl und Wasser in einem kleinem Topf glatt rühren und unter ständigem weiter rühren zum kochen bringen bis eine puddingartige Masse entsteht. In eine kleine Schüssel füllen und mit Klarsichfolie abdecken und übernacht erkalten lassen.

Brote
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/brote:rosinen-fruechtebrot_mit_sauerteig?rev=1774108430

Last update: **21.03.2026 16:53**