# 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.

Am Backtag: Hefe mit etwas Wasser und Zucker glatt rühren.
Mehl und Buttermilch in den Knetkesselg eben. Hefe-Wasser, Ei und Zucker zugeben und zu einem Teig auf langsmaer Stufe 5 Min. verkneten. Zitronenabrieb und Salz zugeben und weiteren 3 Min. auf höherer Geschindigkeit kneten. Rosinen und die gewürfelten Früchte zugeben und weitere 2 - 3 Min. unterkneten. Es sollte nun eine glatter und leich klebriger Teig entstanden sein. ggf. noch etwas Milch mit einarbeiten. Kessel mit einem Tuch abdecken und das erste mal an einem warmen Ort 30 Min. stehen lassen.
Den Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und „Stretchen und Falten“. Wieder zurück in den Kessel geben und abgedeckt weitere 30 Min. gehen 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=1774110475**

Last update: **21.03.2026 17:27**