Osterstuten

Zutaten Hefeteig

- 300 g Mehl
- 70 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 80 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 1 Bio Zitrone
- 1 Bio Orange
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Außerdem

- 1 Eigelb
- 1 TL Milch
- 10 g Hagelzucker



Zubereitung

- Backformen einfetten.
- Alle Zutaten mit dem Mixer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.
- Anschließend den Teig mit einer Klarsichtfolie abdecken und für 2 Stunden ruhen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche in 3 gleich große Stücke teilen, 3 längliche Stränge formen, zu einem Zopf flechten und in die zuvor gefettete Kastenform legen.
- Die Kastenform wieder mit einer Klarsichtfolie abdecken und den Teig für weitere 3-4 Stunden ruhen lassen.
- Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Mit einem Pinsel das Eigelb mit der Milch verquirlen auf die Oberfläche des Stuten streichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175°C Umluft ca. 20-25 Minuten backen.
- Nach dem Backen den Stuten aus der Backform lösen auf einem Backgitter vollständig abkühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Kastenform 26 cm
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©