

Für Leib...

Lütje Rosinenstuten

(für 12 Stück)

Zutaten für 12 Stück:

200 ml. Milch
300 Gramm Mehl (Type 550)
30 Gramm frische Hefe
2 EL Zucker
200 Gramm Rosinen
1 TL Salz
2 Päckchen Vanillezucker
60 Gramm Butter, etwas für die Form (*Muffinblech*)
1 TL gemahlener Zimt
1 Eigelb
3 TL Milch
30 Gramm Krümelkandis
30 Gramm Mandelblättchen



Zubereitung:

1.
75 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken. Hefe hinein bröckeln, 1 EL Zucker und lauwarmer Milch zugeben.
Mit wenig Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
Rosinen in lauwarmes Wasser einweichen.
2.
Übrige Milch erwärmen. Mit Salz, restlichen Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt zum Vorteig geben, ca. 5 Minuten glatt verkneten, Rosinen abtropfen lassen, unterkneten. Teig zugedeckt an einen warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3.
Teig auf 12 gefettete Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen.
Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
4.
Eigelb mit Milch verquirlen. Muffins bestreichen, mit Kandis und Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen (Ober-/Unterhitze 180 °C / Umluft : 160 °C) ca. 20 Minuten goldgelb backen.
Mit Frischkäse und Marmelade genießen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Wohin du auch gehst,
geh mit deinem ganzen Herzen.

(Konfuzius)