



Fluffiger Nuss-Stuten für den Osterbrunch

Description

Ostern rückt langsam näher – und was kommt auf den Tisch? Viele Leckereien, von süß bis herzhaft. Was nie und nimmer fehlen darf, ist fluffiges Hefengebäck. Letztes Jahr gab's im Schokohimmel einen [Hefezopf](#), für dieses Jahr habe ich mal einen Nuss-Stuten ausprobiert. Das Grundrezept ist aus der „[e&t für jeden Tag](#)„. Die machen den Stuten mit getrockneten Beeren, ich habe stattdessen Nüsse genommen. Ihr müsst ein bisschen Zeit für den Stuten einplanen, weil der Teig 2x gehen muss und währenddessen in Ruhe gelassen werden will. Ich finde: Der lockere, nussig-buttrige Geschmack rechtfertigt diese Sonderbehandlung ö™, .



Der Teig braucht Ruhe



Scheibe für Scheibe Stuten-Genuss
zum Osterbrunch



Hefestuten zum Frühstück – mit leckeren Mandeln und Haselnüssen

Zutaten für eine 20 cm-Kastenform

10 g frische Hefe // 40 g Zucker // 125 ml lauwarme Milch // 1 Ei // 250 g Mehl // ½ TL Salz // 40 g weiche Butter (+ ein bisschen Butter zum Einfetten der Form) // 125 g Nüsse oder getrocknete Beeren nach Geschmack (ich habe Mandeln und Haselnüsse genommen)

Zubereitung

Nüsse grob hacken und die Kastenform einfetten. Zucker und zerbröckelte Hefe mischen, die Hälfte der lauwarmen Milch hinzugeben und alles gut verrühren. Das Ei separat verquirlen.

Mehl, Salz, Hefemischung, die restliche Milch und die Hälfte des Eis (mit der anderen Hälfte bestreicht ihr nachher den Stuten, damit er goldbraun wird) in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken alles 3 Minuten lang verkneten. Die weiche Butter zufügen und 3 Minuten weiterkneten. Zuletzt die gehackten Nüsse unterkneten und den Teig an einem warmen Ort in der Schüssel eine halbe Stunde gehen lassen.

Sind die 30 Minuten rum, knetet ihr den Teig mit den Händen nochmals kurz durch und legt ihn dann in eure gefettete Kastenform. Die Oberfläche des Stutens ritzt ihr mit einem Küchenmesser einmal der Länge nach leicht ein, dann bricht er hinterher beim Backen schön auf. Nun darf er sich aber noch mal eine halbe Stunde lang in der Form ausruhen (der Teig hat's gut...).

Geschafft? Dann bestreicht ihr den Stuten noch mit dem restlichen Ei und schiebt ihn anschließend für 30 Minuten bei 160° Umluft (sonst 180°) in den heißen Ofen, am besten im unteren Ofendrittel. Schon bald werdet ihr mit einem köstlichen Duft verwöhnt. Der Stuten wird richtig toll goldgelb. Bevor ihr zuschlagen könnt, solltet ihr ihn aber noch circa 20 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stellen und weiter auskühlen lassen.

So, jetzt dürft ihr probieren: Der Stuten schmeckt lauwarm besonders himmlisch. Allerdings lässt er sich in dem Zustand noch nicht so gut schneiden, wie ihr an meinen Bildern erkennen könnt (oder ich habe das falsche Messer benutzt). Wie immer geht im Schokohimmel Geschmack vor Optik – und der ist super! Nussig, buttrig, locker... Ein köstliche Leckerei für Euren Frühstückstisch (und vergesst die [Ostereier](#) nicht!) oder zum Kaffee.

Und bevor ich es vergesse: Mit diesem leckeren Hefengebäck mache ich bei Tinas schönem [Blogevent „Ach, du dickes Ei!“](#) mit. Sie sucht bis zum 21. April schmackhafte Gerichte, die bei einem Osterbrunch auf keinen Fall fehlen dürfen. Weil ich finde, dass dieser Nuss-Stuten jedes Frühstück bereichert (und das nicht nur zu Ostern), bin ich gern dabei. Lasst es Euch schmecken und genießt das sonnige Wochenende!



Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Brot & BrÄ¶tchen
3. Ostern

Tags

1. Blog-Event
2. Brunch
3. Haselnuss
4. Hefe
5. Hefestuten
6. Mandeln
7. NÄ¼sse
8. Ostern

Date Created

29. MÄ¶rz 2014

Author

schokohimmel

default watermark