

Krintstuut Rosinenstuten

1 Laib · ca. 45 Minuten + Gehzeit

Süßes Hefebrot mit Rosinen, goldbraun gebacken und wunderbar saftig: Krintstuut gehört in Ostfriesland einfach zum Teetisch. Am besten schmeckt er dick mit Butter bestrichen.



Zutaten

Für 1 Laib

500 g Weizenmehl

1 Würfel frische Hefe

250 ml lauwarme Milch

80 g Zucker

80 g weiche Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene
Zitronenschale

200 g Rosinen

2 EL gehackte Mandeln
(optional)

Zubereitung

1

Teig vorbereiten

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mit Mehl, Zucker, Butter, Ei, Salz und Zitronenschale zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.

2

Rosinen einarbeiten

Rosinen und nach Wunsch Mandeln unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen.

3

Laib formen

Teig nochmals kurz durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

4

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten goldbraun backen.

5

Abkühlen lassen

Krintstuut auf einem Gitter auskühlen lassen und am besten in dicken Scheiben mit Butter servieren.

Auch getoastet sehr lecker.