

Rosinenstuten

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 T helles Mehl (Type 405 oder 550)
- 1 T Sojamilch
- 1/2 W Hefe
- 1 EL Margarine
- 3-4 EL Rohrzucker
- 1 TL Salz
- 1 Msp Zimt
- 1/2 T Rosinen (etwa 66 g oder 1/3 Pk)

- Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe und Zucker mit etwas Sojamilch hineingeben, 10 Minuten warten.
- Margarine, Salz, Zimt und restliche Sojamilch hinzufügen und etwa 10 Minuten kneten.
- Rosinen hineinkneten (es darf keine an der Oberfläche zu sehen sein, da sie sonst beim Backen verbrennen).
- 45 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
- Zu einem Laib formen und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- 45 Minuten bei 180°C backen.



Variante: Vor dem Backen mit 1/2 EL Mandelstifte bestreuen.

Tip: Der Kuchen kann, in Scheiben geschnitten, einfach so gegessen werden, schmeckt jedoch auch sehr gut mit Margarine, gesüßten Nußmusen, Marmelade, Schokoladen- oder anderen süßen Aufstrichen.