

# Rosinen-Früchte Stuten

eine Variante mit Mehl-Kochstück für extra fluffige Krume und Sauerteig für den Geschmack. Die Zeit und Mühe lohnt sich.

---

**Zutaten:** für eine große Kastenform

*Sauerteig:*

40 g ASG

200 g Weizenvollkornmehl

200 g Wasser

*Kochstück:*

100 g Wasser

20 g Mehl Type 405

*Hauptteig.*

800 g Weizenmehl Type 550

500 g Buttermilch

100 g Butter

10 g Salz

1 Ei

70 g Zucker

10 g Vanillezucker

Abrieb einer Zitrone

42 g Hefe

250 g Rosinen

100 g Sucade

100 g Orangeat

**Zubereitung:**

Am Vortag: ASG, Mehl und Wasser in einer Schüssel verrühren und abgedeckt in der Küche stehen lassen.

Für das Kochstück: Mehl und Wasser in einem kleinem Topf glatt rühren und unter ständigem weiter rühren zum kochen bringen bis eine puddingartige Masse entsteht. In eine kleine Schüssel füllen und mit Klarsichfolie abdecken und übernacht erkalten lassen.

---

[Brote](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://ddws.de/brote:rosinen-fruechdebrot\\_mit\\_sauerteig?rev=1774108430](https://ddws.de/brote:rosinen-fruechdebrot_mit_sauerteig?rev=1774108430)

Last update: **21.03.2026 16:53**



