

Brodie's Goldstück-Stuten“ – fluffiger Dinkel-Hefestuten mit Sultaninen, Rosinen oder Schoko-Chunks

(Zubereitung mit der Einfaches, geling sicheres Rezept für die Prep&Cook XL (für eine 30 cm Kastenform))

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 1/2 Würfel frische Hefe (ca. 21 g)
- 250 ml lauwarme Milch
- 70 g Zucker
- 70 g weiche Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- Einer der beiden Vanille-Zutaten:
 - 1 TL Vanilleextrakt (auch mit Sirup Anteil möglich) oder
 - 1 Päckchen Vanillezucker
- 100–120 g Sultaninen, Rosinen oder backfeste Schoko-Chunks
- Etwas Mehl zum Bestäuben der Sultaninen oder Rosinen (nicht nötig bei Chunks)

Vorbereitung:

- Kastenform (30 cm) einfetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen
- Bei Verwendung von Sultaninen oder Rosinen:
Diese ca. 15 Minuten in warmem Wasser oder Apfelsaft einweichen, gut abtropfen lassen und leicht mit Mehl bestäuben
- Bei Schoko-Chunks:
Optional kurz kühlen, damit sie beim Kneten nicht anschmelzen
- Zutaten abwiegen und bereitstellen

Zubereitung in der Prep&Cook XL:

Hefe aktivieren

- Knet-/Mahlmesser einsetzen
- In den Behälter geben:
 - 250 ml lauwarme Milch
 - 1/2 Würfel frische Hefe
 - 1 TL vom Zucker
- Stufe 3 | 35 °C | 2 Minuten

Teig zubereiten

- Jetzt zugeben:
 - 500 g Dinkelmehl
 - restlicher Zucker (ca. 65 g)
 - 70 g weiche Butter
 - 1 Ei
 - 1 Prise Salz
 - Vanilleextrakt oder Vanillezucker
 - Teigprogramm P1 (3:30 Minuten) starten
 - Nach 1 Minute die Sultaninen, Rosinen oder gekühlten Schoko-Chunks nach und nach durch die Deckelöffnung einrieseln lassen
(Alternativ können Chunks nach P1 kurz manuell untergeknetet werden – ist aber nicht zwingend nötig)
-

Teig gehen lassen (in der Maschine)

- Direkt danach: Teigprogramm P2 (40 Minuten) starten
-

Teig in die Form geben & erneut gehen lassen

- Teig mit bemehlten oder leicht feuchten Händen aus dem Behälter nehmen
 - Auf bemehlter Fläche vorsichtig zu einem Strang formen (nicht mehr kneten!)
 - In die vorbereitete Kastenform legen
 - Mit einem sauberen Tuch abdecken
 - 30–45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen (Teig sollte gut aufgehen)
-

Backen

- Ofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze
 - Kastenform auf mittlerer Schiene einschieben
 - Backzeit: 35–40 Minuten
 - Nach 25 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird
 - Stäbchenprobe: Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen klebt, ist er fertig
-

Abkühlen lassen

- Stuten 5–10 Minuten in der Form abkühlen lassen
 - Dann vorsichtig herauslösen
 - Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen (mind. 1–2 Stunden), dann erst anschneiden
-

Tipps für Extra-Genuss:

- Für besondere Saftigkeit: Statt 250 ml Milch → 125 ml Milch + 125 ml Sahne
- Noch warm mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Vanillezucker bestäuben
- Schoko-Variante: Wer mag, streut etwas Kakao-Puderzucker nach dem Abkühlen über den Stuten
- In Scheiben schneiden und portionsweise aufbewahren oder einfrieren