

Brodie's Goldstück-Kürbis-Stuten

Fluffiger Dinkel-Hefestuten mit zarter Kürbisnote

Gelingsicheres Rezept für die Prep&Cook XL · Für eine große Kastenform (30 cm)

Zutaten:

500 g Dinkelmehl Type 630

250 g Hokkaido-Kürbispüree (selbst gegart & fein püriert – z. B. im Dampfgarer oder Topf, dann püriert)

80 g weiche Butter

50 g Zucker (nach Geschmack auch 40 g möglich)

1 Würfel frische Hefe (42 g)

1 Ei (Größe M)

120 ml lauwarme Milch

½ TL Salz

Optional: 1 TL Vanillezucker oder ½ TL Zimt für eine feine Note

Vorbereitung:

Kastenform (30 cm Länge, ca. 8 cm Höhe) einfetten oder mit Backpapier auslegen

Zutaten abwiegen und bereitstellen

Kürbispüree ggf. vorher zubereiten (siehe Hinweis bei Zutaten)

Zubereitung in der Prep&Cook XL:

Hefe aktivieren

- Knetmesser einsetzen
- In den Behälter geben:
 - 120 ml lauwarme Milch
 - 1 Würfel Hefe
 - 50 g Zucker

→ Stufe 4 | 40 °C | 3 Minuten

Teig zubereiten

Jetzt zugeben:

- 250 g Kürbispüree
- 80 g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- (optional: Vanille oder Zimt)

→ Stufe 5 | 30 Sekunden

Dann:

- 500 g Dinkelmehl

→ Teigstufe P1 starten (2:30 Minuten)

(Ggf. 1–2 EL Mehl ergänzen, falls sehr weich)

Teig gehen lassen (im Kessel)

- Direkt im geschlossenen Kessel 40 Minuten ruhen lassen

Backen (nur Ober-/Unterhitze):

1. Teig direkt aus dem Kessel in die vorbereitete Kastenform geben
2. Oberfläche mit feuchten Händen glattstreichen (optional)
3. 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen – der Teig geht stark auf
4. Backofen vorheizen:
 - 190 °C Ober-/Unterhitze
5. Backzeit: ca. 40–45 Minuten auf der mittleren Schiene

- ▶ In den letzten 10 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird
- ▶ Stäbchenprobe machen: Kein Teig mehr am Stäbchen = fertig

6. Nach dem Backen 5–10 Minuten in der Form ruhen lassen

7. Danach vorsichtig herauslösen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen (mind. 1–2 Stunden!) – erst dann anschneiden

Tipps aus der Praxis:

Der Teig ist in meiner Kastenform extrem stark aufgegangen – so sehr, dass er leicht überlief

→ Tipp: Wer auf Nummer sicher gehen will, backt zusätzlich 2–3 Muffins aus einem Teil des Teigs

Der Stuten ist wunderbar fluffig, kann bei zu voller Form beim Auskühlen leicht einsacken

Nicht zu früh anschneiden, durch das vollständige Auskühlen behält er seine Struktur

Luftdicht verpackt hält er 2–3 Tage frisch, auch lecker aufgetoastet!