

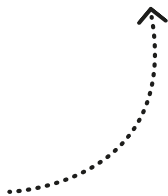
süßer Stuten



Zutaten

- 450 g Milch
- 150 g Zucker
- 20 g frische Hefe
- 2 Pkg Vanillezucker
- 100 g Butter
- 30 g Butteröl
- 3 Eier
- 820 g Mehl

- Für das Topping
1,5 EL Hagelzucker



Zubereitung:

Make it lecker

1. Hefe, Zucker und lauwarme Milch in der mittleren Edelstahl-Schüssel einrühren und unter rühren auflösen lassen. Anschließend alle weiteren Zutaten (außer Hagelzucker) zugeben und zu einem schönen geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Abgedeckt ca 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.
3. Auf der leicht bemehlten Teigunterlage falten und in eine etwas längliche Form bringen. Mit Hagelzucker bestreuen und in den leicht bemehlten Ofenmeister setzen, den Deckel aufsetzen und bei 230 Grad Ober-Unterhitze ca 50-60 backen, bis der Stuten goldig braun geworden ist.

Du kannst den Teig auch in 3 Strängen zu einem Zopf flechten und rund auf der WhiteLady zu einem Kranz formen und backen. Ergibt ein schönes Nest zB zu Ostern.