

Quark-Rosinen-Stuten

Zutaten für eine 25 cm Kastenform:

500 g Weizenmehl Type 405
200 g Magerquark
80 g Rosinen
2 EL Rum
50 g weiche Butter
2 Eier
1/8 Liter lauwarme Milch
100 g Mandelstifte
1 Würfel frische Hefe (42 g)
2 TL abgeriebene Orangenschale
2 EL Vanillezucker
20 g Zucker
eine Prise Salz



Außerdem:

Butter oder Margarine
zum Einfetten der Form
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung :

Für das Gelingen eines Hefeteiges ist es wichtig, dass Schüssel und alle Geräte zimmerwarm sind und der Arbeitsplatz zugfrei ist. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, eine Prise vom Zucker darüber streuen und etwas von der abgemessenen, lauwarmen Milch zugießen. Etwas Mehl vom Rand her darüber stauben. Den Hefeteigansatz mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Den Vorteig gehen lassen bis er durch die Mehlschicht treibt, was nach etwa 20 Minuten so weit sein sollte.

Die Rosinen heiß abrausen und in dem Rum einweichen. Den Quark aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig etwas erwärmen.

Quark, Eier, Mandelstifte, Butter, abgeriebene Orangenschale und Vanillezucker mit dem Vorteig verkneten bis der Teig glatt und glänzend ist. Zum Schluss eine Prise Salz zugeben. Gut zugedeckt nochmals 40 Minuten gehen lassen.

Schwarz verbrannte Rosinen an der Außenseite von Hefezopf und Stuten? Das muss nicht sein! Wir wollen den Teig jetzt zu einer 25 cm breiten, etwa 1 cm dicken Platte aus, streuen die gut abgetropften Rosinen darauf und rollen die Teigplatte zu einer 25 cm langen Rolle zusammen. Diese Teigrolle legen wir in die angewärmte, gut gefettete Form und lassen sie nochmals 30 Minuten gehen. Inzwischen wird der Backofen auf 200 °C vorgeheizt.

Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und den Quark-Rosinenstuten damit bepinseln. Auf der untersten Schiene bei 200 °C Ober- Unterhitze etwa 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken. Mit einem Holzspieß prüfen, ob der Quark-Rosinen-Stuten schon fertig ist. Auf ein Kuchengitter stürzen, die Kastenform entfernen und etwas auskühlen lassen.