

# Süßer Kastenstuten

Ein Kuchen mit Rosinen zu Ostern

etwa 30 Scheiben  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Eier (Größe M)  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
100 ml Milch  
100 g Rosinen

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten - bis auf Rosinen - zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Rosinen unterkneten. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Teig 15 Min. ruhen lassen. Dann längs mit einem spitzen Messer 2 cm tief einschneiden. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Gebäck noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



# **Versuchsküche**

*Rezepte und Tipps*



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) ·  
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)