

Mandel-Stuten



Ein leckerer, lockerer Stuten mit feinem Mandelgeschmack

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

Zutaten

- 42 g Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 80 g zerlassene Butter
- 40 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g gehackte Mandeln
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

1. Hefe in die lauwarme Milch bröseln und ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken.
3. Die restlichen Zutaten (auch die Hefe-Milch) in die Mulde geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Nach der Gehzeit den Teig noch einmal gut durchkneten und zu einem Laib formen.
7. Für 50-60 Minuten backen.