# Möhrenstuten



Nicht nur die Farbe, auch der Geschmack begeistert.

---

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

---

## ZUTATEN

- 500 g Mehl (Weizenmehl 405 und 550 je zu Hälfte bei mir)
- ½ TL Salz
- 30 g weiche Butter
- 4 g Trockenhefe
- 300-350 ml Möhrensaft (meiner war mit Honig gesüßt)
- 1 Eigelb zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.

2. Salz am Rand verstreuen.
3. Trockenhefe, lauwarmen Möhrensaft und die weiche Butter in die Mulde geben.
4. Alle Zutaten zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem lockeren, aber nicht klebrigen Teig verarbeiten. Evtl. noch etwas Mehl oder etwas Möhrensaft dazugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.
5. Den Teig in einer Schüssel, abgedeckt mit Frischhaltefolie und Geschirrhandtuch für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
7. Eine Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben.
8. Den Teig noch einmal gut durchkneten, länglich wirken und in die Form geben.
9. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer ca. 1 cm tief einschneiden.
10. Wieder abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
11. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.
12. Anschließend in der Ofenmitte für ca. 45 Minuten backen (variiert je nach Backofen).
13. Aus der Form lösen. Evtl. noch einige Minuten ohne Backform weiterbacken oder direkt zum Auskühlen auf ein Küchengitter stellen.