

*Nimm mich mit!*  
DEIN PICKNICK-REZEPT



## Lütte Rosinenstuten

### Für 12 Stück

200 ml Milch	60 g weiche Butter + etwas für die Form
300 g Mehl (Type 550)	1 TL gemahlener Zimt
30 g frische Hefe	1 Eigelb (L)
2 EL Zucker	3 TL Milch
200 g Rosinen	30 g Krümelkandis
1 TL Salz	30 g Mandelblättchen
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	

1. 75 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker und lauwarmer Milch zugeben. Mit wenig Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Übrige Milch erwärmen. Mit Salz, restlichem Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt zum Vorteig geben, ca. 5 Min. glatt verkneten. Rosinen abtropfen lassen, unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Teig auf 12 gefettete Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
4. Eigelb und Milch verquirlen, Muffins bestreichen, mit Kandis und Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Min. goldgelb backen. Beim Picknick mit Frischkäse und Marmelade genießen.

