

# Rosinenstuten im Brotbackautomat backen

Bei meinen ersten Brotbackversuchen verwendete ich einen Brotbackautomaten. Irgendwann stiegen meine Ansprüche und ich verwendete ab da an nur noch herkömmliche traditionelle Backverfahren. Nur beim Rosinenstuten blieb ich bei der Verwendung des Automaten, da das Ergebnis sehr gut war.

## Zutaten

- 200 g Milch (aus Kühlschrank)
- 80 g weiche Butter
- 1 TL Vanillearoma oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 TL Zitronenaroma oder geriebene Zitronenschale
- 450 g Mehl „All Purpose“ (Type 505)
- 50 g Zucker
- 5 g Trockenhefe
- 8 g Salz
- 100 g Rosinen
- evtl. 100 g Rum zum Einlegen der Rosinen

## Zubereitung

1. evtl. Rosinen in Rum einlegen
2. evtl. Rosinen nach einer Stunde abtropfen lassen
3. Erst flüssige und dann alle feste Zutaten **außer** Rosinen in Behälter geben
4. Programm „Normal“ starten
5. nach 45 Minuten (bzw. Signal des Backautomaten) Rosinen zugeben
6. evtl. nach 70 Minuten (bzw. wenn Knetvorgang beendet) Knethaken entfernen
7. Brot aus Behälter entnehmen und auf Gitter erkalten lassen