

Stuten

Zauberkasten



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

50 g Quark
50 g Joghurt
150 g Milch
1 Würfel Hefe
70-80 g Butter

500 g Mehl
2 EL Zucker
3-4 EL Wein
1 TL Salz

Quark, Joghurt, Milch , Hefe und Butter 4 Minuten bei 37 Grad auf Stufe 1 vermengen.

Dann Mehl, Zucker, Wein und Salz dazugeben und 3-4 Minuten auf Knetstufe kneten.

Teig 30 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Im Anschluss den Stuten für 35 Minuten bei 180 Grad backen.

Unterste Einschubschiene immer auf das Gitterrost stellen.

Guten Appetit