

Struwen



Zubereitungszeit: 30 Minuten

oder Apfelmus servieren.

Tipp:

Struwen sind Hefepfannkuchen, die im Münsterland traditionell am Karfreitag gegessen werden. Statt Rosinen schmecken auch klein geschnittene Äpfel. Weil die Struwen schnell anbrennen, sollte die Temperatur beim Backen nicht zu hoch sein. Damit die Struwen gut gelingen, beim Ausbacken reichlich Öl verwenden, ähnlich wie beim Reibekuchenbraten.

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Eiern und Salz einen Hefeteig herstellen. 20 Minuten gehen lassen. Rosinen unterheben.

Mit einem Esslöffel kleine Portionen von dem weichen Teig in reichlich heißes Öl geben und kleine Plätzchen backen. Mit Zimt und Zucker

Zutaten:

(für 12 bis 15 Stück)

500 g Mehl
3/8 l Milch
40 g Hefe
2 Esslöffel Zucker
2 Eier
1/2 Teelöffel Salz
250 g Rosinen
Öl zum Ausbacken
Zimt und Zucker oder Apfelmus