

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Struwen

Zutaten (für 12-15 Stück)

- 500 g Mehl
- $\frac{3}{8}$ l Milch
- 40 g Hefe
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 250 g Rosinen
- Öl zum Ausbacken
- Zimt und Zucker oder Apfelmus

Zubereitung

Zubereitungszeit: 30 Minuten

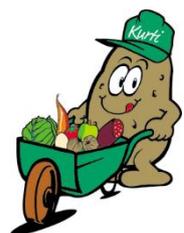
Aus Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Eiern und Salz einen Hefeteig herstellen. 20 min gehen lassen, Rosinen unterheben. Mit einem Esslöffel kleine Portionen von dem weichen Teig in reichlich heißes Öl geben und kleine Plätzchen backen.

Mit Zimt und Zucker 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.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590