

Münsterländer Struwen

ZUTATEN

- 375 g Mehl
- 30 g Hefe
- Etwas mehr als ½ Liter Milch
- 2 Eier (Größe M)
- Wahlweise 50 g Butter oder 40 g Butterschmalz
- Salz
- Etwas Zucker
- 200 g Rosinen

SO WIRD'S GEMACHT

1. Etwas Milch lauwarm werden lassen und mit der Hefe sowie etwas Zucker vermischen. Die Hefe in der Milch etwa 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Butter oder das Butterschmalz schmelzen lassen.
3. Die mittlerweile geschmolzene Butter mit dem Mehl, 1/2 Liter Milch, den Eiern, einer Prise Salz, einem TL Zucker, den Rosinen sowie der gegangenen Hefe vermengen. Anschließend alles zu einem Teig verkneten.
4. Der fertige Teig muss nun eine Stunde gehen.
5. Anschließend den Teig in kleinen Portionen als Pfannkuchen in reichlich Öl oder Butter beidseitig ausbacken.
6. Die noch heißen Struwen in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestreuen.