

# Struwen

Autor: Tobias

Vorbereitung: 15 to 30 minutes

Kochen: 30 to 45 minutes

Portionen: 4



Struwen sind Hefepfannkuchen, die in Deutschland vor allem im der Region Münsterland, aber auch in Gegenden des Niederrheins traditionell am Karfreitag gegessen werden.

<https://de.wikipedia.org/wiki/Struwen>

## Zutaten

500 g Mehl  
2 tbsp Zucker  
1 Tütchen Hefe  
½ tsp Salz

1 Ei  
¾ l Milch  
Öl

## Anleitungen

375ml Milch in der Mikrowelle oder auf dem Herd erhitzen, so das sie lauwarm ist. Nicht kochen!

Mehl, Hefe, Zucker, Eiern, warmer Milch und Salz mit den Knethaken verrühren.

Rosinen mit einem Löffel unterheben.

Zugedeckt gehen lassen.

Mit zwei Esslöffel kleine Portionen von dem weichen Teig in reichlich heißes Öl geben und kleine Plätzchen bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten braten.

Mit Zimt und Zucker und Apfelmus servieren.