




Struwen – Karfreitags im Münsterland

Traditionell, lecker, ein Stück Heimat

Zutaten:

100 g Rosinen
400 ml Milch lauwarm
60 g Zucker
1 Würfel frische Hefe (42 g)
500 g Mehl
1 Ei
1 Pr. Salz
Abrieb einer ½ Zitrone
100 g Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben

 8 Portionen

 20 min. + Teigruhe

Zubereitung:

1. Die Rosinen in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und einige Stunden quellen lassen. Hefe mit einer Prise Zucker in 100 ml von der Milch auflösen und 15 min. stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.
2. Mehl, Zucker, Ei, Salz, Zitronenabrieb in eine ausreichend große Schüssel geben, Hefemilch und restliche Milch dazu geben und alles zu einem glatten, dickflüssigen Teig verkneten. Rosinen abtropfen lassen und untermischen. Zudecken und an einem warmen Ort mind. 60 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen (mittlere Stufe). Struwen-Teig esslöffelweise hineingeben, mit einem nassen Löffel zu Talern formen und etwas platt drücken. Von jeder Seite etwa zwei Minuten hellbraun ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben und am besten sofort servieren.

Die Struwen schmecken natürlich auch ohne Rosinen. Dafür vielleicht mit Apfelmus oder anderem Kompott? Oder mit Zimt & Zucker?

