

Struwen



Zutaten für ca. 40 Stück:

500 g Mehl
ein Päckchen Hefe
5 Eier
Prise Salz
2 EL Zucker
250 g Rosinen
ca. 150 ml Milch

Zubereitung:

Die Milch leicht erwärmen und in eine große Tasse geben; die Hefe zerbröseln und in die warme Milch geben. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemilch hineingeben, Zucker und eine Prise Salz hinzufügen und mit etwas Mehl vom Rand vermengen. Anschließend die Eier dazutun. Alles mischen und so lange rühren, bis ein dickflüssiger, geschmeidiger Teig entsteht. Die abgedeckte Schüssel für eine Viertelstunde an einen warmen Ort stellen.

Danach die Rosinen hineingeben. Den Teig nochmals rühren und ihn dann eine bis eineinhalb Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig nochmal durchrühren.

In einer Pfanne Speiseöl erhitzen (nicht zu heiß werden lassen), mit einem Löffel Teigstücke in die Pfanne geben und goldbraun backen.

Tipp: Wer keine Rosinen mag, kann sie auch weglassen oder stattdessen kleine Apfelstücke verwenden.

Rezept: Seniorenheim Kloster zum Heiligen Kreuz