

Struwen

Struwen sind ein traditionelles Fastengericht, das im Münsterland am Karfreitag auf den Tisch kommt.



Zutaten (für 8 Portionen):

- 1kg
- 0,75l Milch
- 1 EL Butter
- 2 Würfel Hefe (á 42g)
- 4 EL Zucker
- 150-200g Rosinen
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- Raps-Öl zum Ausbacken
- Puderzucker
- Apfelkompott

Zubereitung:

- Die Hefe in ein wenig lauwarme Milch bröseln und mit etwas Zucker verrühren und aufgehen lassen.
- Das Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Rosinen, Zucker und Salz hinzugeben und zusammen mit der lauwarmen Milch mit den Knethaken des Handmixers zu einem nicht zu dicken und relativ klebrigen Teig verrühren. Den Teig wenigstens eine Stunde an einem warmen Ort (oder bei knapp 40 Grad im Backofen) gehen lassen.
- Danach reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit zwei Esslöffeln den Teig portionsweise in die Pfanne geben und die Struwen goldbraun ausbacken. Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst sind die Struwen außen schon dunkel, aber innen noch nicht durchgebacken!
- Die heißen Struwen mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelkompott servieren.
- Die angegebene Menge reicht je nach Größe für ca. 40 Struwen.