

# Münsterländer Struwen

(westfälisches Karfreitagsrezept)

## Zutaten für 4 Personen

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 500 g      | Mehl                             |
| 375 ml     | Milch                            |
| 40 g       | Hefe                             |
| 2 EL       | Zucker                           |
| 2          | Eier                             |
| Eine Prise | Salz                             |
| 250 g      | Rosinen                          |
|            | Öl zum Ausbacken                 |
|            | Zimt und Zucker oder Puderzucker |

## Du brauchst:

-  1 große Schüssel
-  1 Löffel
-  1 Tuch
-  1 Pfanne

## Zubereitung

1. Mische lauwarme Milch, Hefe, Zucker
2. 10 Minuten stehen lassen und warten
3. Mische Eier, Salz und Mehl in die Hefemilch zum Teig
4. 20 Minuten stehen lassen und warten
5. Rühre die Rosinen in den Teig
6. Backe den Teig in Öl, je 1EL Teig
7. Streue Puderzucker oder Zimt und Zucker auf die Struwen

GUTEN APPETIT!