



## Struwen

### Für 15 Stück

250 g Mehl

¼ l Milch

20 g Hefe

1 Esslöffel Zucker

1 - 2 Eier

200 g Rosinen oder  
getrocknete Pflaumen

Öl zum Ausbacken

Zimt und Zucker  
zum Bestreuen

Aus Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Eiern und Salz einen Hefeteig herstellen. Den Teig 20 Minuten gehen lassen. Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und unter den aufgegangenen Teig unterheben. Soviel Milch zugeben, bis ein weicher Teig entsteht.

Mit einem Esslöffel kleine Portionen in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun backen. Wer mag, kann die Struwen mit Zimt und Zucker bestreuen.

**Tipp:** Struwen dürfen nicht zu heiß gebacken werden, weil sie sonst anbrennen. Damit die Struwen gut gelingen, muss beim Ausbacken genügend Öl verwendet werden.

Zu den Struwen schmecken Apfelmus, Pflaumenkompott oder auch Salzkartoffeln.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

