

Struwen - Fluffiges Karfreitagsrezept von Oma

Zutaten für 28 Stück

- 500 g Weizenmehl
- 400 ml Milch
- 4 Eier
- 21 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Rosinen



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch lauwarm und löse Hefe und Zucker darin auf. Rühre die Eier unter. (*Thermomix: 5 Minuten / 37 Grad / Stufe 2*)
2. Gib das Mehl und Salz in eine Schüssel. Gieße die Hefemilch dazu. Rühre mit den Knethaken deines Mixers einen glatten Teig. Der Teig ist eher dickflüssig. (*Thermomix: 1 Minute / Stufe 5*)
3. Rühre dann die Rosinen unter. Lass den Teig abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen.
4. Rühre den Teig nochmals um. Erhitze etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne. Gib mit Hilfe eines Esslöffels 6 Kleckse Teig in die Pfanne. Backe die Struwen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb an. Serviere sie mit Puderzucker und Apfelmus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

