

Münsterländer Struwen

Zutaten | 4 Portionen

300 g	Mehl
70 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
½ Pkg.	Frische Hefe
150 ml	Milch, lauwarm
2	Eier
50 ml	Schlagsahne
1 Prise	Salz
80 g	Rosinen
3 EL	Butterschmalz
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 45 Min.; Gehzeit: 1 Std. und 30 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen.
- Hefe in die lauwarml Milch bröseln, 1 EL der Mehl-Zucker-Mischung untermischen und etwa ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Eier, Sahne und Salz verquirlen, die Hefemischung dazu geben und alles zusammen mit der Mehl-Zucker-Mischung zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.
- Rosinen mit heißem Wasser übergießen, kurz quellen lassen, abgießen und unter den Teig mengen.
- Den Teig abgedeckt eine Stunde gehen lassen.
- Anschließend den Teig in 1-2 esslöffelgroßen Portionen zu Struwen in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
- Struwen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 152 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
419 kcal	9,7 g	71,3 g	12,2 g	67 mg