

## **Struwen**

*(nach einem Rezept aus der Küche der Kath. Familienbildungsstätte in Kassel)*

500 g Mehl  
380 ml Milch  
40 g Hefe  
2 EL Zucker  
125 g Rosinen  
1 Ei  
½ TL Salz  
Fett zum Ausbacken



### ***So wird es gemacht:***

Hefe in lauwarmer Milch auflösen.

Alle anderen Zutaten in einer Schüssel mischen und mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verrühren.

Der Teig sollte mind. 30 min gehen.

Fett in der Pfanne erhitzen und Plätzchen mit ca. 10 cm Durchmesser backen.

Dieses Gericht ist ein typisches Gericht und macht sehr, sehr satt.

Hierzu schmeckt Apfelmus.

Guten Appetit!!!

