

Struwen – Hefepfannkuchen

Zutaten:

500 g Mehl

$\frac{3}{8}$ l Milch

40 g Hefe

2 Essl. Zucker

1-2 Eier

1 Teel. Salz

30 g Butter

125 Rosinen oder Korinthen

Schale einer Zitrone

Fett zum Backen

Zubereitung:

Man rührt die Hefe mit etwas lauwarmer Milch an, gibt das Mehl in eine Schüssel und füllt die angerührte Hefe hinein. Vermengt mit etwas Mehl, muss sie eine Viertelstunde lang aufgehen. Dann gibt man die übrigen Zutaten hinzu, macht den Teig durch tüchtiges Schlagen geschmeidig, lässt ihn etwa eine Stunde lang aufgehen und backt dann in der Pfanne kleine, runde Kuchen daraus. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt. Zum Backen verwendet man Öl oder Schmalz.

Zum Pfannekuchen trinken die Bauern im Münsterland Milchkaffee aus großen Kumpen ($\frac{1}{2}$ Bohnenkaffee, $\frac{1}{2}$ Milch).

Quelle: „Das Kochbuch aus dem Münsterland“