



Struwen

Bullebeuskes, Öffelkes)

25 g Hefe
4 - 5 Eier
1 Essl. Zucker
500 g Mehl
400 ml Milch oder Wasser
1 Prise Salz
250 g Rosinen
Fett zum Ausbacken

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch aufgehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben und die Zutaten mit der Hefe hinzugeben und anrühren.

Der Teig muss mind. 1 Stunde gehen.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teil Plätzchen von etwa 6 8 cm Durchmesser backen.

Die Rosinen können in Wasser angesetzt werden, sie werden dann saftiger.