

Informationen zur Sendung vom 29.03.2021

Münsterländer Struwen

Von Ulla Scholz

Zutaten (3-4 Portionen)

Teig

500 g Weizenmehl 550er
½ Würfel Hefe
500 ml Milch
100 g Butter
1 Ei
1 EL Vanillezucker
Salz
100 g Rosinen
Apfelsaft

Karamellierte Bratäpfel

500 g Äpfel
½ unbehandelte Zitrone
1 EL Honig
1 TL Kardamom
1 Zimtstange
1 EL Butterfett

Außerdem

Öl oder Butterfett zum Braten
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Zunächst die Rosinen mit Apfelsaft begießen und einweichen lassen.

Milch, Ei, Vanillezucker, Butter und eine Prise Salz in eine Schüssel füllen. Die Hefe hineinbröckeln und die Masse mit einem Handmixer verquirlen. Das Mehl sieben und unter ständigem Rühren – nach und nach – dazugeben. Den Teig mit einem Tuch abdecken und circa 60 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die Bratäpfel vorbereiten. Dafür die Äpfel waschen und in große Spalten teilen. Den Kardamom fein mörsern. In einer passenden Pfanne Butterfett erhitzen und die Apfelstücke rundum kurz anbraten. Mit einer Zimtstange, etwas Zitronenabrieb und Kardamom würzen. Mit Honig beträufeln, kurz karamellisieren lassen und etwas Zitronensaft angießen. Die Bratäpfel in eine Schüssel umfüllen und ziehen lassen.

Wenn der Hefeteig aufgegangen ist, die Rosinen unterheben. Falls Personen mitessen, die keine Rosinen mögen, den Teig halbieren und eine Hälfte ohne Zusatz ausbacken.

Anrichten

Struwen schmecken am besten, wenn sie heiß auf den Tisch kommen. Dazu Apfelmus oder karamellierte Bratäpfel servieren.

Informationen zur Sendung vom 29.03.2021

Münsterländer Struwen

Von Ulla Scholz

Meine Küchentipps

Weniger Hefe – dafür mehr Zeit

Hefepfannkuchen schmecken am besten, wenn wir Hefe möglichst sparsam verwenden. In vielen klassischen Rezepten werden auf 500 g Mehl 42 g Hefe eingesetzt. Die Hälfte der Menge reicht aus, wenn die Masse etwas länger gehen lassen. Noch weniger Hefe ist erforderlich, wenn der Teig einige Stunden – zum Beispiel über Nacht – im Kühlschrank reift und vor dem Backen auf Zimmertemperatur gebracht wird.

Unterschiedliche Mehle verwenden

Mit unterschiedlichen Mehlsorten können Sie auch den Geschmack beliebig verändern. So passen Dinkel- oder Buchweizenmehl gut. Buchweizen hat zudem den Vorteil, dass es für Menschen mit einer Gluten-Unverträglichkeit bekömmlicher ist.

Bratäpfel bringen Abwechslung

Statt Apfelmus gebe ich gern gebratene karamellierte Apfelspalten zu Pfannkuchen. Das Obst kann nach dem Waschen mit der Schale gebraten werden, da es so schön aromatisch schmeckt und farbenfroh aussieht. Allerdings alles nur kurz erhitzen, damit die Apfelspalten nicht zu weich werden. So zubereitet, passt das Obst auch gut zu Grießbrei oder Vanilleeis.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!