

### *St.-Martin-Plätzchen*

*Notizen:*

Die Hefe wird in einer Tasse mit einem Teelöffel Zucker gekrümelt, mit etwa 3 bis 4 Esslöffel der lauwarmen Milch verrührt und an einen warmen Platz gestellt.  
Nach kurzer Zeit hat sie den Tassenrand erreicht und kann mit den anderen Zutaten verrührt werden.  
Die große Rührschüssel wird mit Folie abgedeckt. Nach ca. einer Stunde an einem warmen Platz hat sich der Teig fast verdoppelt und kann erneut durchgerührt werden, um die Rosinen gut zu verteilen.  
In einer Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten backen und nach Erkalten (aber noch lauwarm) verspeisen.

Das Rezept stammt von einer lieben Nachbarin, Frau Ilse Thelen, die uns immer an St. Martin mit einigen Plätzchen überrascht!

*Zutaten:*

750 g Mehl  
1 Päckchen  
Frischhefe  
½ l Milch (lauwarm)  
200 g Zucker  
400 g Rosinen  
(zum Schluss)  
eine Prise Salz  
6 Esslöffel Öl  
(Bio Sonnenblumen)  
6 Eier  
(zum Backen  
ebenfalls Öl  
verwenden)