

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

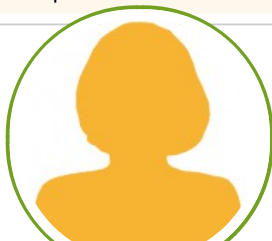
gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pkg.	Germ
250 ml	Milch
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
80 g	Zucker
3 Stk.	Eier
	Zitronenschalen, unbehandelt
80 g	Butter
	Fett
	Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Mit Kompott servieren.



Bäuerinnen Vorarlberg

Gebackene Mäuse



Foto: K&K/Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Germ in lauwarmer Milch auflösen.
- In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Vanillezucker, Zucker, Eier und Zitronenschale mit der Germ- Milch-Mischung und der zerlassenen Butter vermischen, kneten und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- Fett erhitzen (Achtung, nicht zu heiß!), mit einem Esslöffel Teigstücke abstechen, ins Fett geben und beidseitig 2–3 Minuten goldgelb ausbacken.
- In Zimtzucker wenden.

Quellen:



Kochen und Küche: Bäuerinnen kochen