



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g Mehl
188 ml Milch
30 g Zucker
3 Stk. Eidotter
70 g Butter
20 g Germ
1 EL Rum (38 %)
20 g Rosinen
Salz

Mein persönlicher Tipp

Gebackene Mäuse können mit einem Kaffeelöffel ausgestochen auch sehr klein geformt werden.:

Johanna Aust

Seminarbäuerin aus Vogau

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Gebackene Mäuse

Zubereitung

- Das Mehl wird mit lauwarmer Milch und den anderen Zutaten zu einem weichen Teig verknetet.
- Rasten lassen bis dass der Teig gut aufgegangen ist.
- Mit einem in heißes Fett getauchten Esslöffel Teig herausstechen und in heißem Fett backen.
- Auf Küchekrepp abtropfen lassen und überzuckert servieren.

