Gebackene Mäuse

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*

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 Küchenkrepp abtropfen lassen und überzuckert servieren.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20