



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

Gebackene Mäuse



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept