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

Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:

Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

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