

Gebackene Mäuse gefüllt

Köstliche Gebackene Mäuse gefüllt mit Schokolade verwöhnen den Gaumen. Ein wahres Gericht für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

300 g	Mehl glatt
250 ml	Milch
20 g	Germ
3 Stk.	Eidotter
1 Packung	Vanillezucker
25 g	Staubzucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
50 g	Butter
1 Prise	Salz
	Staubzucker

für die Fülle

100 g	Milchschorle
	Öl (zum Backen)

Zubereitung

1. Für **Gebackene Mäuse gefüllt** mit Schokolade, zuerst die Milch auf ca. 30°C (lippennwarm) erwärmen und Germ darin auflösen. In einer Schüssel die Eidotter mit Vanillezucker, Staubzucker, abgeriebener Zitronenschale und etwas Salz schaumig schlagen.
2. Das Mehl untermengen und alles kräftig umrühren. Mit der weichen Butter verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen

verdoppelt hat.

3. In der Zwischenzeit etwa drei Finger hoch Öl in einem Topf auf ca. 170°C erhitzen. Schokolade in kleine Stückchen brechen. Mit einem Esslöffel aus dem Teig Nockerl aussstechen und jedes Nockerl mit einem Schokoladenstückchen füllen. Wichtig ist, dass die Schokolade komplett in dem Teig eingeschlossen ist.
4. Die Nockerl im heißen Öl goldgelb ausbacken und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Gebackene Mäuse gefüllt mit Schokolade, schmecken wunderbar zu karamellisierten Apfelspalten oder Fruchtkompott.