Gebackene Mäuse

Das Rezept für gebackenen Mäuse kommt aus Omas alten Kochbuch. Eine köstliche Süßspeise für Jung und Alt mit oder ohne Rosinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

350 g	Mehl glatt
1 Packung	Trockengerm
250 ml	Milch (lauwarm)
2 Stk.	Eidotter
75 g	Zucker
50 g	Butter (zerlassen)
Nach Belieben	Rosinen
	Öl (zum Backen)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Mäuse** das glatte Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Trockengerm vermengen. Die Eidotter, Milch, Zucker und geschmolzene Butter dazu mischen. Alles gut verrühren und am besten mit der Hand zu einem Teig verkneten. Je nach Belieben kann man Rosinen untermengen. Den Germteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 Stunden rasten lassen.

2. Einen großen, hohen Kochtopf mit soviel Öl füllen damit die Mäuse im Öl schwimmend gebacken werden können. Auf zirka 180 °C erhitzen, mit 2 Esslöffel Nockerl aus dem Teig formen, in das heiße Öl legen, einmal wenden und die zweite Seite goldbraun fertig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestäuben.

Tipp