

Gebackene Mäuse



Geräte: Teigschüssel, Mixer, Esslöffel, Messer, Küchenrolle, Blech;

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{1}{2}$ kg griffiges Mehl 1 Pkg Trockengerm 1 Prise Salz	Mehl, Germ und Salz in der Germteigschüssel verrühren
$\frac{1}{4}$ l Milch 10 dag Butter 10 dag Zucker Vanillezucker, Rum, Zitrone, Rosinen 2 Eier	lauwarme Milch, zerlassene Butter, Geschmacksstoffe und Eier dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen bis der Deckel aufspringt.
Öl Küchenrolle	Man formt mit Hilfe eines Esslöffels Nockerl, die man im heißen Fett langsam goldgelb bäckt und auf einer Küchenrolle abtropfen lässt.