

gebackene Mäuse



Zutaten für die gebackenen Mäuse:

250 ml Milch, lauwarm

325 g Weizenmehl

1 Würfel Germ

45 g Zucker

1 Prise Salz

2 Dotter

50 g zerlassene Butter

Kokosfett oder Öl zum Ausbacken

Staubzucker

Zuerst wird der Germ in etwas lauwarmer Milch aufgelöst. Einen Teelöffel Zucker hinzufügen und verrühren. Mit Mehl betäuben und zum Ruhen bei Raumtemperatur etwa 15 Minuten ruhen lassen. Das Dampf soll in dieser Zeit etwas aufgehen.

Nach der Ruhezeit werden die restlichen Zutaten zum Dampf gemengt. Das Mehl wird am Besten in den Teig gesiebt, damit es ganz fein ist. Mit den Händen oder Knethaken gut rühren. Der Teig soll an der Oberfläche ganz glatt sein.

Der Germteig wird abgedeckt und darf nun bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen. Das Volumen muss sich deutlich vergrößern.

In einem kleinen Topf wird Öl erhitzt. Mit einem Löffel sticht man kleine Nockerl vom Germteig ab und lässt sie im heißen Fett schwimmend von allen Seiten goldbraun backen. Das dauert etwa 2-3 Minuten.

Die gebackenen Mäuse kommen auf ein Stück Küchenrolle, das überschüssiges Fett aufnimmt und werden noch warm mit Staubzucker bestreut.

Tipp: Wer die gebackenen Mäuse auch noch am nächsten Tag genießen möchte, gibt sie einfach für ein paar Minuten in den Backofen und sie werden wieder schön flaumig.

