

Gebackene Mäuse

Ihr braucht dazu:

1 Würfel Germ (ca. 40g)
500g Universalmehl
170ml Milch
70g Zucker
65g Butter (zimmerwarm)
15g Vanillezucker
2 Eier
2 Eidotter
1 Prise Salz



Zum Frittieren: ca. 1 - 1½ l Frittier Fett (Kokosöl,...)

Zum Wälzen: Zucker & Zimt

Und so geht's:

In einer Schüssel die Germ mit lauwarmen Milch auflösen (ist die Milch zu heiß, verliert die Germ seine Wirkung!) - die restlichen Zutaten begeben und in einer Küchenmaschine 10 Minuten kneten lassen. (auch mit einem Handmixer mit Knethacken möglich!)

Ist der Teig gut durchgeknetet die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und dann rundformen.

Die Teigkugel mit Mehl bestäuben, abdecken und für weitere 20 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

In der Zwischenzeit das Fett erwärmen - ACHTUNG nicht zu heiß - optimal wären ca. 160°

Die Teigkugel flach drücken, einschlagen und zu einem langen Teigstrang rollen.

Kleine Nockerl/Teigstücke abstechen, (sie gehen beim Backen nochmals auf!) „Mäuse Schwänzchen“ zupfen, und im heißen Fett goldbraun backen - aus dem Fett fischen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Zucker mit Zimt vermischen, und das Gebäck darin wälzen.