Gebackene Mäuse

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

1 PKG	Germ
500 G	Mehl
1 PRISE	Salz
90 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
3	Eier
100 G	Butter
	Fett zum Ausbacken
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Germ in lauwarmer Milch auflösen.
2. Mehl, Vanillezucker, Zucker, Salz und Eier mit der Germ-Milch-Mischung und der zerlassenen Butter vermischen und kneten.

   Nach Belieben können auch Rosinen und Rum dazugegeben werden!
3. An einem warmen Ort ca. 45 min. gehen lassen.
4. Fett erhitzen.

   Achtung - nicht zu heiß!
5. Mit einem Esslöffel Teigstücke abstechen, ins Fett geben und beidseitig 2–3 Minuten goldgelb ausbacken.
6. Mit Staubzucker bestreuen.