Melanie's Gebackene Mäuse

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Melanie Schlick

Zutaten

300 G	Mehl (glatt)
250 G	Topfen (10% oder mager)
3	Eier
90 G	Kristallzucker
1 EL	Vanillezucker
3 PRISE	Salz
1 EL	Rum
	Zimt-Zuckergemisch (zum Wälzen)

Butterschmalz (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver vermischen.
2. Die restlichen Zutaten einrühren
3. Mit einem Esslöffel die „Mäuse“ ausstechen und langsam goldgelb ausbacken.

   Das Butterschmalz sollte nicht zu heiß sein, da die Mauserl sonst innen teigig bleiben.

4. Die fertiggebackenen Mäuse im Zimt-Zucker Gemisch wälzen.
5. Am besten noch lauwarm genießen