Schulmäuschen

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für:

Verfasst von:

Zutaten

400 G	Mehl
100 G	Vollkornmehl
1	Germwürfel
50 G	brauner Zucker
30 G	Butter (weich)
150 ML	Milch
100 ML	Schlagobers
2	Eier
	Vanillezucker
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Aus allen Zutaten einen mittelfesten Germteig bereiten, gut durchkneten und ca. 45 min rasten lassen.
3. Aus dem Teig 60g schwere Stücke portionieren.
4. Die Teiglinge flach drücken, einen Teelöffel Fülle daraufsetzen, gut verschließen und zu ovalen Kugeln „schleifen".
5. Auf ein, mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals 20 min ruhen lassen. Bevor man es in den Ofen schiebt, mit Ei bestreichen und ca. 15 min backen.

   Die Mäuse sind fertig wenn sie schön gold- braun sind.

Info

Das „Dampfl" lasse ich weg, man kann es sich sparen, wenn die Hefe frisch ist und die Kühlkette eingehalten wurde.

Die Mäuschen kann man gut einfrieren.

2/2 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

4 EL	Backkakao
100 ML	Schlagobers
3 EL	Staubzucker
1	Ei (zum Bestreichen)

Verfasst von:

Zubereitung

1. Kakao, Obers und Zucker die Füllung anrühren.

   Die Masse sollte cremig werden, eventuell die Konsistenz mit Flüssigkeit einstellen.