



**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:**

**Verfasst von:**

## Zutaten

### Teig

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

## Füllung

4 EL Backkakao

100 ML Schlagobers

3 EL Staubzucker

1 Ei (zum Bestreichen)

## Zubereitung

### Teig

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

### Füllung

1. Kakao, Obers und Zucker die Füllung anrühren.

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

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

Die Mäuschen kann man gut einfrieren.