



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

300 g Mehl  
188 ml Milch  
30 g Zucker  
3 Stk. Eidotter  
70 g Butter  
20 g Germ  
1 EL Rum (38 %)  
20 g Rosinen  
Salz

**Mein persönlicher Tipp**

Gebackene Mäuse können mit einem Kaffeelöffel ausgestochen auch sehr klein geformt werden.:

**Johanna Aust**

Seminarbäuerin aus Vogau

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

## Gebackene Mäuse

**Zubereitung**

- Das Mehl wird mit lauwarmer Milch und den anderen Zutaten zu einem weichen Teig verknetet.
- Rasten lassen bis dass der Teig gut aufgegangen ist.
- Mit einem in heißes Fett getauchten Esslöffel Teig herausstechen und in heißem Fett backen.
- Auf Küchekrepp abtropfen lassen und überzuckert servieren.