



**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

**Gebackene Mäuse**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: Seminarrezept