

Gebackene Mäuse

400 g Mehl

40 g Germ

100 g Butter

90 g Zucker

5 Eidotter

1 Prise Salz

etwas geriebene Zitronenschale

1 TL Rum

200 ml Milch

Zubereitung:

Germ in ca. 120 ml lauwarmen Milch auflösen. Kristallzucker hinzufügen und verrühren. (= Dampfl).

Alle restliche Zutaten mit dem Dampfl gut verkneten. Zugedeckt ca. 20 Minuten an einen warmen Ort stellen. Danach wieder verkneten und wieder zugedeckt an einen warmen Ort Stellen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen.

Nun sticht man mit Hilfe eines Eßlöffels aus dem Teig Nocken heraus und lässt diese in heißem Fett, schwimmend, goldbraun backen (2-3 Minuten) und Staubzucker bestreuen.