

Tici Kaspar

GEBACKENE MÄUSE

Für ca. 20 Stück

- 500 g Mehl, glatt
- 1 Pkg. Trockengerme
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 80 g Zucker
- Prise Salz
- 100 g Butter
- 250 ml Milch
- 2 kleine Eier

Außerdem

- Öl oder Butterschmalz zum Backen
- Staubzucker zum Bestreuen
- Optional: Apfelmus nach Geschmack

Zubereitung:

- Mehl mit Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Germ in einer Rührschüssel vermengen.
- Butter zerlassen, Milch beimengen und mit den Eiern gut verrühren.
- Flüssigkeit ins Mehl einrühren und zu einem weichen Germteig kneten.

TIPP! Mit einem Kochlöffel noch einmal kräftig nachschlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

- Teig mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.
- In einer Pfanne oder einem flachen Topf Öl oder Butterschmalz auf ca. 150 Grad erhitzen.
- Einen Löffel ins heiße Fett tauchen und portionsweise Nockerln abstechen, ins heiße Fett legen und zugedeckt für ca. 2 – 3 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 2 – 3 Minuten ohne Deckel fertig backen.
- Gut auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben mit Apfelmus servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel