

leicht verändert aus Chefkoch.de

## Gebackene Mäuse

4 Portionen

### Zutaten

300 g Mehl, 20 g Hefe, 170 ml Milch, 1 Ei, 60 g Zucker, 1 Esslöffel Strohrum, 30 g Butter, 30 g Rosinen, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Puderzucker

### Zubereitung

1. Butter warm stellen, Rosinen in Wasser einlegen
2. Zucker, Vanillezucker und Hefe in der Milch auflösen
3. Ei unter die Milchmischung geben, unterschlagen
4. Rum untermischen
5. Salz mit dem Mehl vermischen
6. in das Mehl die Milchmischung und die weiche Butter einkneten
7. die Rosinen abtrocknen und in den Teig einkneten
8. der Teig darf nicht zu fest sein, sonst geht er nicht gut auf und lässt sich später schwer portionieren, ggf. noch löffelweise Milch zugeben
9. den Teig ca. 1 Stunde stehen lassen bis er gut aufgegangen ist
10. die Fritteuse auf 170°C aufheizen
11. mit zwei Löffeln - je nach gewünschter Zielgröße: Tee- oder Esslöffel - Nockerl formen und in diese direkt in die Fritteuse geben
12. die Nockerl von beiden Seiten ausbacken, bis sie brötchen-braun sind
13. nicht zu viele Nockerl auf einmal hineingeben, die Nockerl gehen gut auf.
14. die Mäuse jetzt aus der Fritteuse nehmen und auf einem Küchentuch abfetten lassen
15. mit Puderzucker bestäuben

### Zeitbedarf

30 Minuten zuzüglich 1 Stunde Teiggezeit

### dazu paßt

Vanillesauce

