

# Gebackene Mäuse im Fasching

ca. 20 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

300 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
Salz  
50 g Zucker  
2 Dotter (Größe M)  
50 g zerlassene Butter  
ca. ¼ l lauwarme Milch

### Zum Ausbacken:

Speiseöl oder Kokosfett

### Zum Bestreuen:

30 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

### Vanille-Soße:

2 Beutel Dr. Oetker Dessert-Soße  
Bourbon-Vanille zum Kochen  
1 l Milch  
60 g Zucker

## 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

## 2 Zum Ausbacken:

Ein Gefäß bis zur Hälfte mit Fett füllen und langsam auf 160 Grad erhitzen. Mit einem Esslöffel Nockerln abstechen - den Löffel vor dem Abstechen immer in heißes Fett tauchen - und im Fett schwimmend goldbraun backen. Die gebackenen Mäuse auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

## 3 Zum Bestreuen:

Staubzucker mit Vanillin-Zucker vermischen und die heißen gebackenen Mäuse damit bestreuen.

## 4 Vanille-Soße:

Soßenpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einer Vanillesoße kochen und zu den gebackenen Mäusen servieren.