


Gebackene Mäuse

etwa 20 Stück

 gelingt leicht up to 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
etwa $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch

Zum Ausbacken:

Speiseöl oder Kokosfett

Zum Bestreuen:

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

Vanillesoße:

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 Nockern abstechen - den Löffel vor dem Abstechen immer in heißes Fett tauchen - und im Fett schwimmend goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

3 Zum Bestreuen:

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

4 Vanillesoße:

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



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33