

Gebackene Mäuse

Also man nehme für den Topfenteig:

250 g Magertopfen (QUARK)

250 g glattes Mehl

1/2 Pkg Backpulver

4 EL Zucker

1 Pkg Vanillezucker

3 Eier

1 EL Rum

1 Prise Salz

und wer will – Rosinen die in Rum eingelegt wurden

Ich rühre die 3 Eier, den Zucker und Vanillezucker richtig cremig – mit der Küchenmaschine. Den Topfen, Rum und die Prise Salz dazu. (Wer es mit Rosinen macht – diese nun auch dazugeben) Ebenfalls gut unterrühren. Das versiebte Mehl mit dem Backpulver einrühren – fertig.

Währenddessen in einer hohen Pfanne Öl heiß werden lassen. Aus dem Teig mit einem Löffel Nockerl ausstechen und im schwimmenden Fett ausbacken. TIPP: beim Ausstechen der Mäuse den Löffel zwischendurch immer in das Öl tauchen, dann bleibt nix am Löffel kleben. Herrlich schmecken sie auch wenn ihr sie in Schweineschmalz herausbackt.

Die Mäuse sollen goldbraun werden. Aus dem Fett herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gebackene Mäuse anzuckern und mit Apfelmus servieren.

Sind die nicht richtig toll geworden? Ein genialer Teig – richtig luftig – fluffig 😊

Man kann sie auch mit Zimtzucker bestreuen und mit Eis servieren.

Und wer es besonders elegant möchte der serviert sie mit Glühweinsauce und Brösel.

GLÜHWEINSAUCE:

250 ml Rotwein

geriebene Schale von 1 Orange und 1 Zitrone

2 Säckchen Glühweingewürz

Stärkemehl zum Binden

3 EL brauner Rohrzucker

Für die Sauce Stärkemehl mit 2 EL Rotwein verrühren. Den restlichen Rotwein mit Zitronen- und Orangenschale sowie Glühweingewürz erhitzen und einige Minuten ziehen lassen. Braunen Zucker zugeben und mit dem angerührten Stärkemehl binden.

80 g Butter

4 EL Semmelbrösel

1 TL Zimt

2 EL Kristallzucker

In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Semmelbrösel darin goldgelb rösten, mit Zimt und Kristallzucker abschmecken.

Gutes Gelingen

Eure Gudrun von Mödling

