# Gebackene Mäuse

Dauer: Mittel  Kategorie: Backrezepte Nachspeisen  Saison: Ganzjährig

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 G | Mehl (glatt) |
| 250 G | Topfen (10% oder mager) |
| 3 | Eier |
| 90 G | Kristallzucker |
| 1 EL | Vanillezucker |
| 3 PRISE | Salz |
| 1 EL | Rum |
| | Zimt-Zuckergemisch (zum Wälzen) |
| | Butterschmalz (zum Ausbakcen) |

## Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver vermischen.
2. Die restlichen Zutaten einrühren
3. Mit einem Esslöffel die „Mäuse“ ausstechen und langsam goldgelb ausbacken.

   Das Butterschmalz sollte nicht zu heiß sein, da die Mauserl sonst innen teigig bleiben.
4. Die fertiggebackenen Mäuse im Zimt-Zucker Gemisch wälzen.
5. Am besten noch lauwarm genießen

SEMINAR BÄUERINNEN