REZEPT FÜR SÜSSE MÄUSE | SWEETFAMILY

SÜSSE MÄUSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für etwa 8 Mäuse | 150 Min. | + Geh-, Abkühl- und Trockenzeit

ZUTATEN

½ Würfel	frische Hefe (21 g)
75 g	SweetFamily Feiner Zucker
100 ml	Milch
50 g	Butter
50 g	Korinthen
1	Ei
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
etwas	Mehl zum Bearbeiten
Butter fürs Blech	
	Für die Glasur:
200 g	SweetFamily Puderzucker
3-4 EL	Rote-Beete-Saft
etwa 24	Korinthen
1	Lakritzschlange
Mandelsplitter (für die Ohren)	

ZUBEREITUNG

381	6	70	7
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zerbröckele die Hefe und verrühre sie mit 2 EL lauwarmem Wasser, bis sie aufgelöst ist. Gib 1 EL Zucker dazu und stell die Flüssigkeit abgedeckt 15 Minuten beiseite, bis sie schaumig wird.

2. Inzwischen erwärme die Milch leicht. Gib die Butter in Flöckchen hinein. Wasch die Korinthen und tupfe sie trocken. Verquirl das Ei in einer Tasse. Gib die schaumige Hefeflüssigkeit, das lauwarme Milch-Butter-Gemisch, Mehl, den restlichen Zucker, Salz und die Hälfte vom verquirlten Ei in eine Schüssel und verknete alles zu einem glatten Teig. Gib zum Schluss die Korinthen dazu und knete sie gut unter. Bestäube die Teigkugel leicht mit Mehl und leg sie in eine Schüssel. Bedecke sie mit einem Tuch und stelle alles mindestens 45 Minuten an einen warmen Ort. Danach muss die Teigkugel ungefähr doppelt so groß sein wie vorher. Knete den Teig nochmals auf etwas Mehl durch und teile ihn in 8 gleich große Portionen. Dreh daraus Kugeln und forme an einem Ende eine kleine Spitze für die Mäusenase.

3. Setz die Mäuse auf ein gut gebuttertes Blech, bepinsele sie mit dem übrigen verquirlten Ei und lass sie nochmals 20 Minuten gehen. Heiz inzwischen den Backofen auf 200 °C vor. Backe die Mäuse im heißen Ofen ca. 20 Minuten. Dann nimm das Blech heraus und lass sie abkühlen.

4 Siebe den Puderzucker für die Glasur und rühre ihn mit dem roten Saft zu einer dicken Flüssigkeit an. Bepinsele damit die Mäuschen. Setz Korinthen als Augen und Nase auf die Glasur. Entrolle die Lakritzschlange und schneide daraus acht Stücke, die du als Schwänze an die Mäuse setzt. Steck Mandelstifte als Ohren hinein und lass die süßen Mäuse trocknen, bevor du sie vernaschst.

REZEPT FÜR SÜSSE MÄUSE | SWEETFAMILY