

SÜSSE MÄUSE



SÜSSE MÄUSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für etwa 8 Mäuse | 150 Min.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 75 g SweetFamily Feiner Zucker
- 50 g Korinthen
- ½ Würfel Hefe (20 g)
- 1 - 2 EL lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 ml Milch

Für die Glasur:

- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 3 - 4 EL Rote-Beete-Saft
- etwa 24 Korinthen
- 1 Lakritzschlange
- Butter fürs Blech
- Mandelsplitter (für die Ohren)



ZUBEREITUNG

374

Kcal

Stück

6

Gramm

Eiweiß

67

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

Die Hefe verrührst Du mit Wasser, bis sie aufgelöst ist. Gib SweetFamily Zucker dazu und stelle die Flüssigkeit abgedeckt 15 Minuten warm, bis sie schaumig wird.

Inzwischen erwärmst Du die Milch und gibst Butter-Flöckchen hinein. Das lauwarme Milch-Butter-Gemisch, Mehl, Salz und die Hälfte des verquirlten Eis knetest Du mit den Händen oder dem Knetwerk einer Küchenmaschine. Die andere Hälfte des Eis behältst Du zum Bestreichen zurück. Zum Schluss gibst Du die gewaschenen Korinthen dazu und knetest sie gut darunter. Nun bestäubst Du die Teigkugel mit Mehl, legst sie in eine Schüssel, die Du mit einem Tuch bedeckst, und stellst alles etwa eine halbe Stunde an einen warmen, aber nicht heißen Platz. Danach muss die Teigkugel ungefähr doppelt so groß sein wie vorher. Dann knetest Du den Teig nochmals durch und teilst ihn in acht Portionen. Daraus drehst Du Kugeln und formst an einem Ende eine kleine Spitze für die Mäusenase.

Die Mäuse setzt Du auf ein gut gebuttertes Blech, bepinselst sie mit dem übrigen Ei und lässt sie nochmals 20 Minuten gehen. Jetzt werden sie gebacken: im vorgeheizten Backofen bei 200 - 220 Grad 20 Minuten lang. Abkühlen lassen! Nun siebst Du SweetFamily Puderzucker für die Glasur und rührst ihn mit dem roten Saft zu einer dicken Flüssigkeit an. Damit bepinselst Du die Mäuschen. Korinthen setzt Du als Augen und Nase auf die Glasur: Die Lakritzschlange rollst Du auf und schneidest daraus acht Schwänzchen für Deine Mäuse. Falls Du Angst vor Mäusen hast,

SÜSSE MÄUSE

solltest Du Dir lieber einen Kater backen.