

Gebackene Mäuse aus Topfenteig von Brigitte



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	250 g
Topfen / Quark	250 g
Rosinen / Sultaninen	2 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Feinkristallzucker	3 Esslöffel

Zubereitung:

Aus allen Zutaten mit dem Knethaken einen Teig kneten.

Den Teig mit zwei Esslöffeln portionieren und in heißem Öl schwimmend die Mäuse herausbacken.

Die gebackenen Mäuse zuletzt mit Staubzucker bestreuen.

Diese Mäuse gehen viel schneller als die aus Germteig und schmecken sehr lecker!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1318-Gebackene-Maeuse-aus-Topfenteig-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at