

AUFGETISCHT AN DER DONAU IN OBERÖSTERREICH

REZEPTE

GEBACKENE MÄUSE

Zutaten für 10 Portionen

4 EL Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 3 Eier, 1 Prise Salz, etwas Zitronensaft, 250 g Topfen (mager oder halbfett), 1 Schuss Mineralwasser, 250 g Mehl (Universal), 1/2 Pkg. Backpulver, 1 Handvoll in Rum (oder Schnaps) getauchte Rosinen, 800 g Pflanzenfett



Zubereitung

Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz, Zitronensaft, Topfen und einen Schuss Mineralwasser mit dem Mixer verrühren. Anschließend Mehl und Backpulver einrühren. Dann die Rum-Rosinen unterheben. In einer hohen Pfanne Pflanzenfett heiß werden lassen. Aus dem Teig mit einem Löffel Nockerln ausstechen und in Fett schwimmend ausbacken.