

Foto: ORF



## Brandteigmäuse mit Äpfeln und Rosinen

### Zutaten:

#### Brandteig für ca. 12 Portionen

250 g Milch  
85 g Butter  
10 g Kristallzucker  
Salz  
260 g Mehl  
ca. 5-6 Eier  
10 g Rum  
150-200 g Äpfel geschält und in kleine Stücke geschnitten  
30 g Rumrosinen  
Ca. 2,5 l Butterschmalz oder Öl (oder eine Mischung aus beidem) zum Ausbacken  
150 g Kristallzucker  
1 TL Zimt

#### Weinschaum

250 g Weißwein  
100 g Kristallzucker  
1 St. Ei  
2 St. Dotter

### Zubereitung:

#### Brandteigmäuse:

Milch, Butter, Zucker und Salz aufkochen, Mehl beigeben und den Teig abbrennen bis er sich vom Topfrand löst. Dann aus dem Topf in eine andere Schüssel geben und die

## **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Eier und den Rum untermischen. Mittels Textil-Dressiersack oder mit Löffeln die Masse direkt ins ca. 160°C heißem Fett geben und goldgelb ausbacken - mit Zimtzucker bestreuen.

### **Weinschaum:**

Alle Zutaten vermischen und über Dampf aufschlagen.  
Sofort servieren.

### **Anrichten:**

Den Weinschaum in tiefe Teller geben und die Mäuse draufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade und Minze ausgarnieren. Evtl. mit Staubzucker anzuckern. Außerdem Preiselbeermarmelade oder Ribisel nach Belieben & Minze.