

Aufgetischt

Montag, 25. Dezember 2017



Gebackene Mäuse

Zutaten für 10 Portionen:

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