





Süße Hefemäuse

Tierisches Rezept für die Kleinen und die Großen.

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backblech
Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
450 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
20 Rosinen

1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Zu einer Rolle formen und in 11 gleich große Portionen teilen. 10 Stücke davon zu einem großen spitzen Tropfen formen (Abb. 1) und auf das Backblech legen.



- 4 Das übrige Teigstück in 10 gleich große Stücke aufteilen. Diese erst zu Kugeln, dann zu dünnen Rollen formen und als Schwänzchen auf die Mäuse legen (Abb. 2). Die Figuren zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: 0 Min.

- 5 Eigelb und Milch verrühren und die Figuren bestreichen. Die Rosinen als Augen fest in den Teig drücken. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Nach dem Backen die süßen Mäuse mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hefemäuse sind einfridgeeignet. Nach dem Auftauen am besten etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.