




Süße Mäuse für Kinder

Kleine süße Brötchen ohne Hefe mit Quark und Süßigkeiten.

etwa 14 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch
75 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
1 Pr. Salz
1 EL Sonnenblumenkerne

Zum Verzieren:

Spaghetti
28 Mandeln
1 EL Puderzucker
etwa ½ TL Wasser
Zuckerperlen oder Mini-
Schokolinsen
Lakritzschnecken oder
Fruchtgummischüre

Wie backe ich süße Mäuse für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Dann aus dem Teig etwa 14 gleich große Kugeln formen und diese an einer Seite zu einer spitzen Mäuse-Nase drücken. Die Teig-Mäuse auf das Blech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Die Mäuse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 4 **Verzieren:**
Brich die Spaghetti in kleine Stücke und stecke sie als Barthaare in die Spitze. Die Mandeln als Ohren einstecken.
- 5 Siebe den Puderzucker in eine kleine Schale und verrühre ihn mit so viel Wasser, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Mit dem Guss kannst du die Zuckerperlen oder Schokolinsen als Augen und die Lakritzschnecken oder Fruchtgummischnüre als Schwänze ankleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Du kannst aus dem Teig auch etwa 14 Brötchen formen und auf das Backblech legen. Jedes Brötchen zweimal schräg einschneiden, mit etwas Milch bestreichen und nach Belieben mit Sesamsamen, Mohnsamen, Sonnenblumenkernen oder Haferflocken bestreuen.
- Die Mäuse-Brötchen lassen sich ohne Deko gut einfrieren.

