

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Melanie Schlick

Zutaten

300 G Mehl (glatt)

250 G Topfen (10% oder mager)

3 Eier

90 G Kristallzucker

1 EL Vanillezucker

3 PRISE Salz

1 EL Rum

Zimt-Zuckergemisch (zum Wälzen)

Butterschmalz (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver vermischen.
2. Die restlichen Zutaten einrühren
3. Mit einem Esslöffel die „Mäuse“ ausstechen und langsam goldgelb ausbacken.

Das Butterschmalz sollte nicht zu heiß sein, da die Mäuserl sonst innen teigig bleiben.

4. Die fertiggebackenen Mäuse im Zimt-Zucker Gemisch wälzen.
5. Am besten noch lauwarm genießen