

# MÄUSCHEN (OHLIGMAIS)

## Zutaten:

500	g	Mehl (Type 405 oder 550)
1	Würfel	Hefe
80	g	Butter
80	g	Zucker
1		Ei
220	ml	Milch
1	Prise	Salz

## Außerdem:

Frittierfett (Butterschmalz, Rapsöl). Wichtig: Beim Fett nicht an der Qualität sparen!

Zucker zum Wälzen

## Zubereitung:

- ☛ Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen
- ☛ die Hefemilch zu den restlichen Zutaten geben und alles 5 Minuten lang kneten
- ☛ eine halbe Stunde ruhen lassen
- ☛ Teig je nach Wunsch formen (Nocken, Kugeln oder ähnliches)
- ☛ Fett auf 200 Grad erhitzen (in der Fritteuse oder Pfanne möglich)
- ☛ Mäuschen ausbacken
- ☛ kurz abtropfen lassen und noch heiß in Zucker wälzen