

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:

Frittierzett (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