

REZEPT FÜR SÜSSE MÄUSCHEN



SÜSSE MÄUSCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 25 Stück | 75 Min. | + Geh-,
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

- ca. 300 g Schlagsahne
- 50 g frische Hefe
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (M-L)
- 75 g weiche Butter
- 750 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 50 Mandelblättchen
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- etwas Lebensmittelfarbe
- Weingummi-Schnur oder -schnecken zum Verziern



150

ZUBEREITUNG

175

Kcal

Pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

24

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. 150 g Sahne lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Mit Zucker, Salz, Eiern, Butter, Mehl und soviel übriger Sahne verkneten, dass ein glatter Teig entsteht. Auf etwas Mehl zu einer Rolle formen und in ca. 25 Stücke schneiden.

2. Teigstücke tropfenförmig formen und mit Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten auf etwa doppelte Größe gehen lassen.

3. Backofen auf [225 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Je zwei Mandelblättchen als Ohren in jedes Mäuschen stecken, bei Bedarf noch etwas nachformen (dabei nicht zu viel kneten). Mäuschen blechweise im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Puderzucker sieben und mit wenig Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, nach Belieben rot oder braun einfärben. Augen damit auftupfen, trocknen lassen. Schnüre in Stücke schneiden (Schnecken vorher abrollen und in einzelne Schnüre teilen). Mit einem Holzspießchen Löcher in die Mäuschen stechen, Schnüre als Schwänze hineindrücken.

Tipp:

Wer Kalorien sparen möchte, kann auch fettreduzierte Kochsahne verwenden oder die Hälfte der Sahne durch Milch ersetzen.