

Süße Hefemäuse

Hefeteig:

- 150 ml Milch
- 75 g Butter oder Margarine
- 450 g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenbackhefe
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 Ei (der Größe M)
- 1 Eiweiß (Größe M)



Zubereitung

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen.

Hefeteig

- *Mehl in eine Rührschüssel, mit Hefe mischen
- *Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen
- *Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten
- *Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
- *Backblech mit Backpapier belegen.
- *Teig auf etwas bemehlter Fläche kurz durchkneten
- *Zu einer Rolle formen
- *In 11 gleich große Portionen teilen
- *10 Stücke davon zu einem großen Tropfen/Ei formen
- *auf das Backblech legen.
- *Das übrige Teigstück in 10 gleich große Stücke aufteilen
- *Diese erst zu Kugeln, dann zu dünnen Rollen formen und als Schwänzchen auf die Mäuse legen

- *Die Figuren zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat.
- *Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 200 °C/Heißluft etwa 180 °C



Eigelb und Milch verrühren und die Figuren bestreichen. Die Rosinen als Augen fest in den Teig drücken

Backen

Einschub: Mitte Backzeit: etwa 15 Minuten