

**9.** Danach die Mäuse herausnermen, auskühlen lassen und hübsch anrichten.

#### Tipp:

Wunderbar schmecken die Mäuschen mit Butter, Marillenmarmelade oder Honig.

## Mäuse aus Käse oder Eiern

#### Du brauchst:

- hartgekochte Eier
- runden Camembert-Käse
- Radieschen
- Schnittlauch
- schwarze Pfefferkörner
- Halbiere die hartgekochten Eier (längs oder quer)
- Schneide von einem runden Camembert-Käse Dreiecke ab (wie am Foto)
- Ohren: Schneide mit einem Messer Schlitze in die Eier (oder in den Käse) In die Schlitze steckst du dann dünne Radieschenscheiben als Ohren



- **Augen:** Mach mit einem Zahnstocher vorsichtug zwei Löcher in die Eier oder in den Käse. Dort kommen die Pfefferkörner hinein.
- **Schwanz:** Lege einen Schnittlauchhalm als Schwanz dazu.

## Süße Hefemäuse UND Käse- und Eiermäuse



ARBEITSBLATT

#### WWW KINDER-REGENBOGEN AT

Gebackene Mäuse sind eine beliebte Süßspeise. Nicht nur bei Kindern! Hier stellen wir dir ein Rezept vor, das sehr einfach und unkompliziert ist. Zudem brauchst du kein heißes Öl zum Herausbacken.

Mit den Mäusen kannst du deine Familie und deine Freunde überraschen. Lies einfach die Geschichte aus dem Regenbogen (Nummer 01) "Gino auf Freunde-Suche" vor, währenddem ihr die kleine Köstlichkeit verschmaust.

# Für zehn Mäuse brauchst du:

#### Für den Teig:

- 150ml Milch
- 75g Butter
- 450g Mehl
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 75g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 1 Eiklar

#### **Zum Bestreichen:**

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

#### Für die Garnitur:

- 20 Rosinen (für die Augen)
- 20 Mandeln (für die Ohren)

## Vorbereitung:

Backblech mit Packpapier auslegen.

Backrohr vorheizen: Umluft: 180 Grad.

Ober/Unterhitze: 200 Grad.

# So wird's gemacht:



**1.** Milch, Butter und Ei mit Eiklar vorsichtig im Topf erwärmen.



**2.** Mehl, Hefe, Salz, Zucker und Vanilliezucker miteinander vermischen und danach das Milch-Ei-Gemisch unterrühren.



**3.** Teig glatt kneten und an einem warmen Ort für 45 min "gehen" lassen.







**4.+5.+6.** Den Teig in 10 gleich große Portionen teilen und den Mauskörper mit dem Schwänzchen formen.

Das erfordert einige Übung. Vielleicht hilft dir ein Erwachsener!



7. Die Mäuse auf das Backblech setzen und weitere 20 Minuten rasten lassen...



**8.** Danach das Eigelb mit der Milch vermengen und mit dem Backpinsel die Mäuse bestreichen.

Die Augen und Ohren nun tief in den Teig stecken und das Blech auf die mittlere Schiene ins Rohr geben. Backzeit: ca. 15 min.