

# Gebackene Mäuse mit Vanillesoße



Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Mehl
  - 2 Würfel Hefe
  - 150 g Butter
  - 4 dl Milch
  - 3 Eier
  - 100 g Zucker
  - 0.5 dl Rum
  - 80 g Rosinen
  - 1 Beutel Vanillezucker
  - 1 Prise Salz
  - Frittierfett oder -öl zum Ausbacken
  - etwas Puderzucker
- 1 lt Vanillesauce als Beilage

Zubereitung:

Milch, Eier, Zucker, Rum und Vanillezucker mit dem Stabmixer verrühren.  
Die ausgelassene Butter dazugeben.  
Mehl, Salz und Hefe dazugeben und zu einem Teig kneten.  
Die Rosinen dazugeben.  
Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Frittierfett oder -öl in einem Topf oder in der Frittüre heiß werden lassen.  
Den Teig zu einer Rolle formen, daraus Scheiben schneiden.  
Nockerl formen und im Fett schwimmend goldgelb ausbacken.

Die gebackenen Mäuse etwas abtropfen lassen, heiss auf der Vanillesoße anrichten und mit Puderzucker bestreuen.