

Mäuse backen

Zutaten für zehn kleine Mäuse

125g Magerquark
4 EL Milch
1 EL Öl
1 Ei
50g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 abgezogene gemahlene Mandeln



Dekoration: 1 Eigelb, etwas Milch, Backblaten 4 cm Durchmesser für die Ohren, rote und blaue Back & Speisefarbe für Augen, Mund und Barthaare

Zubereitung

Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl, sowie die Mandeln dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Daraus 10 Kugeln rollen, diese zu Mäuschen formen und als Schwänzchen jeweils eine Teigrolle anbringen. Ein Backblech mit Back-Trennpapier auslegen, die Mäuse darauf setzen. Eigelb mit Milch verrühren und jede Maus damit bestreichen. Als Ohren werden die Backblaten eingesteckt. Augen, Mund und Barthaare mit der Back - und Speisefarbe aufmalen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Sollte der Teig kleben, diesen mit durchsichtiger Folie abdecken und ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen. Danach zum Rollen der Kugeln die Hände mit Mehl benetzen.

Hilft garantiert - der Teig klebt nicht mehr!

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit

Euer Wichtel

