

Hefemäuse



Zutaten

500 g Weizenvollkornmehl

1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
250- 300 ml Milch

1 Prise Salz
80 g Zucker
1 Ei
50 g weiche Butter

18 Mandeln
36 Rosinen

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, den Teig nochmals von Hand durchkneten und 2 Rollen formen, in 16 Teilstücke portionieren, Brötchenkugeln drehen und diese zu kleinen Mäuschen formen. Jeweils 2 Rosinen als Augen und 2 Mandelhälften als Ohren in die Teigmäuse drücken. Die Mäuse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Wasser bestreichen und 10 Min. gehen lassen.

Backzeiten:

Ober-/ Unterhitze:

20-25 Min. bei 180°C

Heißluft:

20-25 Min. bei 160°C

Zubereitung

in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben

in eine Vertiefung des Mehls bröckeln, mit Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren, 20 Min. gehen lassen

die restlichen Zutaten auf das Mehl geben, 10 Min. kneten und in einer abgedeckten Schüssel 30 Min gehen lassen