

## 1/2 Teig

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

400 G	Mehl
100 G	Vollkornmehl
1	Germwürfel
50 G	brauner Zucker
30 G	Butter (weich)
150 ML	Milch
100 ML	Schlagobers
2	Eier
	Vanillezucker
1 TL	Salz

### Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Aus allen Zutaten einen mittelfesten Germteig bereiten, gut durchkneten und ca. 45 min rasten lassen.
3. Aus dem Teig 60g schwere Stücke portionieren.
4. Die Teiglinge flach drücken, einen Teelöffel Fülle daraufsetzen, gut verschließen und zu ovalen Kugeln „schleifen“.
5. Auf ein, mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals 20 min ruhen lassen. Bevor man es in den Ofen schiebt, mit Ei bestreichen und ca. 15 min backen.

Die Mäuse sind fertig wenn sie schön gold- braun sind.

## 2/2 Füllung

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

4 EL	Backkakao
100 ML	Schlagobers
3 EL	Staubzucker
1	Ei (zum Bestreichen)

### Zubereitung

1. Kakao, Obers und Zucker die Füllung anrühren.

Die Masse sollte cremig werden, eventuell die Konsistenz mit Flüssigkeit einstellen.