



Thedas Rosinenmäuse

Für 12 Stück

150g Quark
1 Ei
1/2 Hefewürfel
300g Mehl
6 EL Öl
1 Prise Salz
80g Rosinen

Zum Verzieren

weitere Rosinen
ganze Mandeln, geschält
oder ungeschält

Den Backofen auf 175 Grad/Umluft vorheizen.
Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem Hefeteig kneten.

Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, und an einem warmen Ort 1/2 Stunde ruhen lassen

Anschließend den Teig erneut durchkneten und in 12 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Stück formst du nun eine Kugel, die du anschließend zu einer Maus formst, indem du an einer Seite eine Spitze für die Nase herausziehst. Wenn du ein kleines Mäuseschwänzchen formen möchtest, nimmst du dafür etwas Teig von der Kugel, rollst eine dünne Wurst und drückst sie an den Mäusepo dran.

Nun werden mit den Rosinen die Augen markiert. Die Mandeln brauchen wir für die Ohren, die oberhalb der Augen aufrecht in den Kopf gesteckt werden.

Die Mäuse auf mehrere mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und 20 Minuten im Ofen backen.

Ich wünsche dir viel Spaß bei deiner Geburtstagsfeier, lasst euch die Mäuse schmecken,