

Gebackene Mäuse mit Zimt-Zucker

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

300 g	Mehl, glatt
50 g	Staubzucker
2 Stk.	Dotter
250 ml	Milch
50 g	Butter, zerlassen
7 g	Trockenhefe
1 Prise	Meersalz jodiert grob
200 ml	Sonnenblumenöl

Für's Bestreuen

5 EL	Kristallzucker
1 EL	Zimt gemahlen

Für das Apfelmus

0.5 kg	Äpfel
2.5 EL	Kristallzucker
0.5 Stk.	Bio Zitrone
125 ml	Wasser
0.5 Pkg.	Apfelstrudel Gewürzzubereitung

Zubereitung

1 Im ersten Schritt das Mehl in einer Schüssel mit dem Germ vermischen. Nun die übrigen Zutaten Stück für Stück zugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig kneten. Danach zugedeckt für mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit den Kristallzucker mit dem Zimt verrühren.

3 Im nächsten Schritt das Öl in einen Topf oder eine höhere Pfanne geben und langsam erhitzen. Mit einem Esslöffel Nocken in das Fett tauchen und goldbraun darin backen. Danach auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

TIPP: Um zu kontrollieren ob das Fett die richtige Temperatur hat, einfach einen Holzkochlöffel eintauchen. Wenn sich kleine Blasen bilden, ist die Temperatur perfekt.

4 Die gebackenen Mäuse im Zimt-Zucker wälzen. Perfekt als Beilage eignet sich selbstgemachtes Apfelmus. Dieses kann auch schon am Vortag zubereitet werden und problemlos im Kühlschrank gelagert werden.

5 Dafür wird die Zitrone ausgepresst und mit der Apfelstrudel Gewürzmischung sowie 1/8 Liter Wasser in einen Topf gegeben.

6 Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Das Kerngehäuse sollte dabei komplett entfernt werden. Die Apfelwürfel nun im Zitronen-Wasser aufkochen.

7 Für etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Nun mit einem Stabmixer fein pürieren. Fertig ist das Apfelmus.

TIPP: Wer es gerne etwas süßer mag kann noch 1 Esslöffel Honig oder Ahornsirup zugeben.