

## Frühstücksmäuse

### Zutaten

150 g Quark  
6 EL Öl (kein Olivenöl!)  
1 Ei, 1 Eigelb  
3 EL Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
4 EL Milch  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

### Zubereitung

Quark ohne Flüssigkeit in eine Schüssel geben. Öl zum Quark geben in eine Schüssel geben. Das Ei aufschlagen, dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. 2 EL Milch dazu. 1 Prise Salz, Zucker und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. 300 g Mehl abwiegen und Backpulver mischen. Das Mehl zur Hälfte in den Teig rühren. Dann die zweite Hälfte rasch mit den Händen unterkneten, bis der Teig glatt und gleichmäßig wird. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 180 Grad C (160 Grad C Umluft) vorheizen. Aus dem Teig Kugeln so groß wie ein Ei rollen. Aus den Kugeln Tropfen formen. Das spitze Ende etwas in die Länge rollen als „Mäuseschwanz“. Am anderen Ende mit Daumen und Zeigefinger die Ohren in den Kopf zwicken. Mit einem Holzstäbchen Löcher als Augen piksen und Rosinen reinsetzen. Backpapier auf das Backblech legen und die Mäuse daraufsetzen. 2 EL Milch mit dem Eigelb vermischen und die Mischung mit einem Pinsel auf die Mäuse streichen. Die Mäuse 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.!

### Was brauchst du dazu?

2 Schüsseln  
Rührgerät und Waage  
Esslöffel  
Backblech  
Backpapier  
Pinsel  
Kleine Schüssel

