



Gebackene Mäuse aus der Konditorei Herwig Gasser ©
Herwig Gasser "Süßes vom Feinsten"

Infos

 Mittel

Zubereitung

Für den Teig Germ in lauwarmer Milch mit etwas Kristallzucker auflösen. Erwärmtes Mehl in eine warme Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Das Dampf dazugeben, und teilweise mit Mehl vermischen und mit Mehl bestreuen. An einem warmen Ort stellen und gehen lassen, bis das Mehl Risse aufweist. Eigelb, Rum, Zucker, Rum, Vanillezucker, Kardamom, Salz und Butter begeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und an einem warmen Ort etwa auf

Zutaten

für die gebackenen Mäuse:

- 300 g glattes Mehl
- 15 g Germ
- 170 g Milch
- 25 g Feinkristallzucker
- 60 g Eigelb
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Salz

doppelte Größe gehen lassen.
Mit der Hand kleine Mäuschen formen. Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche setzen, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sie die doppelte Größe erreicht haben. In heißem Öl heraus backen. Mit Zimt und Staubzucker bestreuen und mit Vanille-Apfelmus servieren.

Für das Mus Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Wasser, Zucker, Orangenabrieb, Wein sowie aufgeschnittene Vanilleschoten in einen Topf geben und zum Sieden bringen. Apfelstücke dazugeben und so lange sieden, bis sie weich sind. Vanilleschoten herausnehmen, Mark auskratzen und der Masse zufügen. Äpfel mithilfe eines Kochlöffels zerdrücken und verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

- 50 g zerlassene Butter
- 20 g Rum (40 %)

für das Vanille-Apfelmus:

- 400 g mürbe Äpfel
- 30 g Feinkristallzucker
- abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Orange
- 60 g trockener Weißwein
- 2 Vanilleschoten
- 10 g Zitronensaft

außerdem:

- Öl zum Ausbacken
- Zimt und Staubzucker zum Bestäuben

Quellenangabe

Herwig Gasser - "Süßes vom Feinsten"