

# Gebackene Mäuse

## ZUTATEN

30 Portion(en)

<b>500 g</b>	Weizenmehl
<b>1 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
<b>30 g</b>	Germ
<b>250 g</b>	Milch
<b>50 g</b>	Butter
<b>40 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Eigelbe
<b>1 EL</b>	Rum Vanilleschote oder Vanillezucker
<b>500 g</b>	Öl zum Frittieren Staubzucker zum Servieren

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Germ in etwas lauwarmer Milch mit einem TL Zucker auflösen, ein "Dampf" machen und 30 Minuten aufgehen lassen.

### Schritt 2

Mehl, Butter, Zucker, Sojasauce, Dampf gut kneten. Zugedeckt für mind. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt.

### Schritt 3

Öl in einem Topf erhitzen auf 160°C.

### Schritt 4

Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken ausstechen und im Öl goldbraun herausbacken.

### Schritt 5

Auf Küchenrolle abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.