

4. Für die letzte Seite:

Süsse Mäuse:

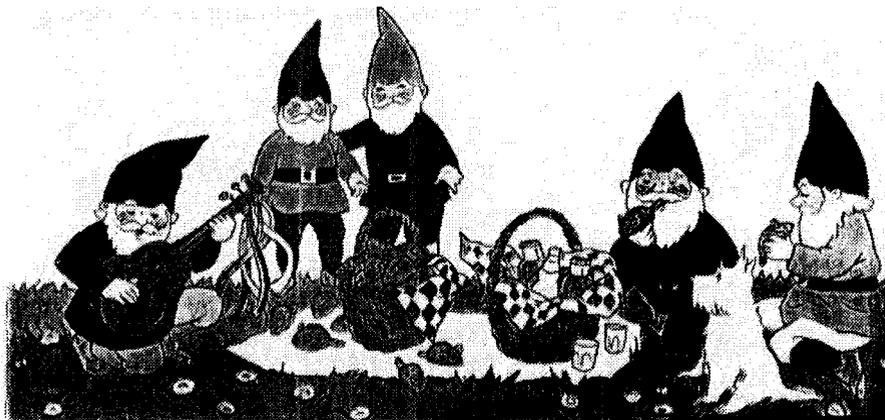
Zutaten für ca. 10 Mäuse:

125 g Magerquark, 4 Eßlöffel Milch, 4 Eßl. Öl, 1 Ei, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 150 g abgezogene, gemahlene Mandeln.

Dekoration: 1 Eigelb, etwas Milch, abgezogene Mandeln, Rosinen.

Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl, sowie die Mandeln dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Daraus 10 Kugeln rollen, diese zu Mäuschen formen und als Schwänzchen jeweils eine Teigrolle anbringen. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen, die Mäuse daraufsetzen. Eigelb mit Milch verrühren und jede Maus damit bestreichen. Als Ohren werden die Mandeln eingesteckt. Für die Augen drückt man Rosinen ein. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.



Maulwurfshügel:

Zutaten:

Teig: 4 Eier, 200 g Puderzucker, 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Eßlöffel Kakao, 200 g gemahlene Haselnüsse.

Füllung: $\frac{1}{2}$ l süße Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Päckchen Sahnesteif, 150 g geraspelte Schokolade. Springform

Zubereitung: Eier und Puderzucker schaumig rühren. Puddingpulver, Backpulver, Kakao und Haselnüsse miteinander vermischen, zu der Masse geben und unterziehen. In die ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Danach den Kuchen aushöhlen und zerkrümeln (darauf achten, daß ein Rand sowie ein dünner Boden stehen bleibt). Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Die geraspelte Schokolade mit $\frac{1}{3}$ der Krümel unter die Sahne heben. Das Ganze hügelartig auf den Kuchenboden füllen, die restlichen Krümel darüberstreuen. Zum Schluß kann der Maulwurfshügel noch mit Zucker bestäubt werden.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Maus - Mitteilungen aus unserer Säugetierwelt](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [9](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [4. Für die letzte Seite: 18-19](#)