Gebackene Mäuse



Teig:
500 g Mehl
25 g Hefe
50 g Zucker
1 Teelöffel Salz
etwas unbehandelte Zitronenschale
2 Eigelb
50 g Butter oder Margarine
250 ml Milch

Außerdem:
Fett zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einen Hefeteig verkneten, und den Teig gut aufgehen lassen. Einen Esslöffel in heißes Fett tauchen, vom Teig damit Nocken abstechen und diese in heißem Fett (180°C) schwimmend ausbacken.
Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Mit Puderzucker bestäuben.