

# Maus

Du brauchst:

Brotteig oder Zopfteig (Siehe Rezepte)

- Schere
- Rosinen/ getrocknete Beeren
- Mandelstifte oder Pecannüsse
- Schälchen mit etwas Wasser

So geht's:

- Eine Portion Teig ca. 125g davon ein wenig für die Füße und die Ohren beiseite legen
- Den Teig ausrollen, wobei man den Kopf Körper und Schwanz formt (siehe Bild)
- Mit dem Messer den Körper der Maus aufschneiden und Schokolade hinein legen
- Mit den Finger die Schnittstelle zudrücken
- Die Füße (Roller) und die Ohren formen (Kugel platt drücken)
- Den Mauskörper auf die Füße legen
- Mit der Schere die Augen und Ohren einschneiden
- Den Finger im Wasserschälchen befeuchten und die Einschnitte damit anfeuchten
- Ohren einsetzen und die Rosinen als Augen (bei unserem Model wurden die Ohren vergessen ,in dieser Version kann es auch zum Krokodil oder zur Eidechse werden)
- Das Tier nun mit einem feuchten Tuch oder Klarsichtfolie zudecken und für 30 Minuten nochmals gehen lassen. Danach im auf 200 Grad C. vorgeheizten Ofen in der Mitte 15-25 Minuten backen (je nach Grösse). Wenn es gut riecht ist es meistens durchgebacken. Zur Kontrolle das Tier in die Hand nehmen (mit Backhandschuh) und auf die Unterseite des Tiers klopfen, klingt es hohl ist es durch.

