



# GEBACKENE MÄUSE MIT ROSINEN UND SELBSTGEMACHERTER VANILLECREME

## Für den Vorteig/Dampf:

50 ml Milch  
½ Würfel Frischhefe (=20 g)  
Prise Zucker  
1 EL Mehl  
70 g Rosinen  
Heißes Wasser zum Einweichen  
½ Fläschchen Rumaroma

## Für den Hauptteig:

3 Dotter  
50 g Staubzucker  
Prise Salz  
1 TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker  
etwas Abrieb einer Zitronenschale  
150 ml lauwarme Milch  
50 g Butter, geschmolzen  
300 g glattes Mehl  
ca. 2 Liter Pflanzenöl zum Ausbacken

## Vanillecreme/Sauce:

250 ml Milch  
250 ml Sahne/Schlagobers  
100 g Zucker  
1 gestr. TL Vanillepulver oder Vanillearoma  
20 g Vanillepuddingpulver oder Speisestärke  
2 Dotter  
Rumaroma

## Vorbereitung:

Gebt die Rosinen und das Rumaroma in eine Schüssel und füllt diese mit heißem Wasser auf, bis die Rosinen bedeckt sind. Lasst sie mindestens eine halbe Stunde ziehen, bis sie aufgeweicht sind.

## Zubereitung Vorteig:

Gebt die Hefe zusammen mit einer Prise Zucker in eine Schüssel und füllt sie mit lauwarmen Milch auf. Die Temperatur der Milch ist wichtig, damit die Hefe nicht kaputt geht. Fügt noch einen Esslöffel Mehl und eine Prise Zucker hinzu und vermischt die Zutaten mithilfe eines Schneebesens, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Deckt die Mischung mit einem Küchentuch ab und lasst sie 10-15 min an einem warmen Ort stehen. Nach dieser Zeit sollte die Mischung sich vergrößert haben und schaumig sein.





# GEBACKENE MÄUSE MIT ROSINEN UND SELBSTGEMACHER VANILLECREME

## Zubereitung Hauptteig:

Rührt die Dotter mit dem Staubzucker, dem Salz, dem Vanillepulver und der Zitronenschale mit dem Mixer auf höchster Stufe, bis die Masse hellgelb ist. Lasst langsam die Milch einrinnen und auch die geschmolzene Butter. Fügt schließlich das Mehl und den Vorteig hinzu und knetet entweder per Hand weiter oder mit den Knetaufsätzen eures Mixers. Knetet am Ende noch die abgetropften Rosinen unter. Die Masse mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen vergrößert hat, das dauert ca. 1 Stunde.

## Ausbacken:

In einem Topf erhitzt ihr ca. 2 l Öl (je nach Größe des Topfes). Die Bällchen sollten darin schwimmen können, ohne den Boden zu berühren. Das Öl erhitzt ihr auf 160-170 °C. Wenn ihr kein Thermometer und keine Fritteuse verwendet, erhitzt es zunächst auf stärkster Stufe (bei mir ist das die 9). Dann reduziert ihr die Hitze schrittweise bis ihr bei der 3 angekommen seid, also eine eher niedrige Hitze. Bei mir ist die 3 die ideale Stufe zum Ausbacken. Taucht einen Löffel in das heiße Fett und stecht mittelgroße Nockerl ab. Diese backt ihr rundum goldbraun (sie brauchen 5-8 min insgesamt und sollten immer wieder gewendet werden), lasst sie auf etwas Küchenpapier abtropfen und genießt sie am besten lauwarm. Ihr könnt sie in Zucker und Zimt wälzen, mit etwas Apfelmus servieren oder mit einer leckeren selbstgemachten Vanillesauce.

## Vanillecreme:

Die Milch mit dem Schlagobers verrühren. Zwei Drittel davon zusammen mit dem Zucker und Vanillepulver in einen Topf geben und aufkochen. Das eine Drittel mit dem Puddingpulver, den Dottern und dem Rumaroma verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Wenn die Milch kocht, diese Mischung einrühren und so lange köcheln bis eine cremige Masse entstanden ist, etwas flüssiger als klassischer Pudding.

## Tipps:

Nach Wunsch könnt ihr die Creme noch mit einem Stabmixer cremig rühren, ist aber nicht notwendig. Falls ihr eine Sauce wünscht, reduziert ihr einfach die Menge an Puddingpulver bzw. Speisestärke und probiert es mit 15 statt 20 g. Vanillepuddingpulver lässt sich gut durch Speisestärke ersetzen, da es hauptsächlich aus Stärke, Farbstoffen und Aroma besteht. Ihr fügt noch etwas Vanillearoma hinzu und die Kopie ist fast perfekt.



## „PRŽENI MIŠEVI“ - FRITULE SA KVASCEM I GROŽĐICAMA I DOMAĆIM UMAKOM OD VANILIJE

### **Za bigu:**

50 ml mlijeka  
½ kocke svježeg kvasca (=20 g)  
prstohvat šećera  
1 kašika brašna  
70 g grožđica  
vrela voda za natapanje grožđica  
½ flašice rumarome

### **Za glavno tijesto:**

3 žumanjka  
50 g šećera u prahu  
prstohvat soli  
1 kašika vanilije u prahu ili 1 pak vanilin šećera  
malo korice od limuna  
150 ml toplog mlijeka  
50 g maslaca, otopljen  
300 g brašna  
ca. 2 litre ulja za prženje

### **Za kremu/Umak od vanilije:**

250 ml mlijeka  
250 ml slatkog vrhnja  
100 g šećera  
1 vrhom ravna kašika vanilije u prahu ili arome  
20 g pudinga od vanilije u prahu ili gustina/škroba  
2 žumanjka  
rumaroma

### **Priprema:**

Grožđice stavite u jednu posudu i prelijte ih vrelom vodom tako da prekriva sastojke. Dodajte i rumaromu i ostavite ih da odstoje barem pola sata dok ne omekšaju.

### **Priprema bige:**

Stavite kvasac, prstohvat šećera i toplo mlijeko u jednu posudu. Temperatura mlijeka ne smije biti visoka kako vam se kvasac nebi pokvario. Dodajte kašiku brašna i sjedinite sastojke pomoću metlice za snijeg. Miješajte dok sve grudvice ne nestanu. Miješavinu prekrijte kuhinjskom krpom i ostavite 10-15 min na toplom mjestu da nadolazi, nakon čega bi trebala biti jako pjenasta.





## „PRŽENI MIŠEVI“ - FRITULE SA KVASCEM I GROŽĐICAMA I DOMAĆIM UMAKOM OD VANILIJE

### **Priprema glavnog tijesta:**

Žumanjke, šećer u prahu, so, vaniliju u prahu i koricu od limuna mikserom kremasto umutite, sve dok se ne stvori smjesa svijetlo žute boje. Postepeno dodajte mlijeko i maslac. Zatim dodajte brašno i bigu pa zamijesite tijesto, možete ručno ili pomoću kuhinjske mašine. Na kraju umijesite ocijeđene grožđice. Tijesto prekrijte kuhinjskom krpom pa ostavite na toplom mjestu jedno sat vremena da nadolazi dok se volumen ne udvostruči.

### **Prženje:**

U jednoj šerpi zagrijte ca. 2 litre ulja (zavisno od veličine šerpe). Bitno je da loptice prilikom prženja slobodno plivaju i ne dodiruju dno. Ukoliko koristite fritezu, ulje zagrijte na 160-170 °C stepeni. Ako nemate fritezu ili termometar, zagrijte ulje prvo na najjačoj vatri (kod mene je to 9. stepen). Zatim smanjite vatru na 3. ili 4. stepen. Kod mene je to idealna temperatura za prženje jer na blagoj vatri je i manja šansa da će vam zagorjeti. Kašiku umočite u ulje pa vadite komade tijesta i stavljajte ih u ulje. Potrebno im je ukupno 5-8 min prženja zu povremeno okretanje. Zatim ih izvadite na tanjir obložen kuhinjskim papirom da upije višak masnoće. Servirajte ih tople uz kašu od jabuka ili domaću kremu od vanilije.

### **Krema od vanilije:**

Pomiješajte mlijeko sa slatkim vrhnjem. Dvije trećine ove miješavine skupa sa šećerom i vanilijom u prahu saspite u lonac i zagrijte. Ostalu trećinu pomiješajte sa pudingom u prahu, rumaromom i žumanjcima i miješajte dok ne razbijete sve grudvice. Čim je mlijeko prokuhalo, dodajte ovu miješavinu i kuhajte uz stalno miješanje sve dok se ne stvori masa malo rijeđa od klasičnog pudinga.

### **Savjeti:**

Po želji kremu možete kratko „inspirirati“ pomoću štavnog miksera. Tako će postati još kremastija. Ako želite malo tečniji umak od vanilije, jednostavno smanjite količinu gustina/ pudinga u prahu u receptu na 15 umjesto 20 g. Inače, puding u prahu možete i skroz zamjeniti gustinom, jer puding u stvari i nije ništa drugo osim gustina, boje i arome. Dodajte još malo vanilije u prahu, arome ili vanilin šećera i napravili ste odličnu kopiju.