**Hefemäuse -** Gesund und lecker.

 Zutaten für 15 Stück:

 500g Weizen- Vollkornmehl

 1 Würfel Hefe

 250 ml lauwarme Milch

 1 Prise Salz

 80g Vollrohrzucker

 1 Ei

 50g weiche Butter

 45 Trockenpflaumen und/ oder Aprikosen

 30 Mandeln

 30 Rosinen

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden

Backzeit 25 min

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken­- Die Hefe hineinbröseln, zwei Esslöffeln Milch, Salz, einen Teelöffel Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 min. gehen lassen.- Die restliche Milch, den Zucker, das Ei und die Butter dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Nochmals 30 min. gehen lassen.- Ein Backblech mit Backpapierauslegen. Den Teig in 15 Portionen teilen. Jeweils ein Stück zwischen den Händen flach drücken. (Gegebenenfalls mit Mehl bestäuben.) Drei Backpflaumen darauf geben, die Teigränder über die Pflaumen zusammenschlagen und kleine Mäuse formen, den Schwanz nicht vergessen.- Jeweils zwei Rosinen als Augen und zwei Mandeln als Ohren in die Teigmäuse drücken.- Die Mäuse auf das Backblech legen und im kalten Backofen (Mitte) bei 200C° (Gas Stufe 3) in 25 Minuten backen.- Man kann die Mäuse nach dem Backen mit warmer Konfitüre bestreichen.

Viel Spaß bei der Mäuse- Parade!

