

Mäuskuchen (Rezept für 2 Mäuskuchen) Elisabeth Coburger/Fam. Wegner:

1500 g Mehl

2 Päckchen frische Hefe

3/4 l Milch

180 g Zucker

240 g Butter

1 - 2 ungeräucherte 50 cm lange Bratwürste pro Kuchen

ca. 180 Grad - 50 Minuten

Mehl in eine große angewärmte Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung gestalten.

Zucker in diese Vertiefung geben. Hefe darauf "bröseln".

Angewärmte Milch (etwas mehr als lauwarm) über die Hefe gießen.

Nun mit der Hand Hefe, Milch, Zucker und etwas Mehl zu einen dünnflüssigen Teig verarbeiten.

Vom restlichen Mehl etwas überstreuen und eine halbe Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Nach der halben Stunde Gehzeit die Butter ringsherum am Schüsselrand verteilen und zügig miteinander verarbeiten. Den Teig nach alter Sitte hundert Mal "schlagend und welgend" bearbeiten und wiederum eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Darauf achten das der Teig "keinen Zug" bekommt.

Nach dieser Zeit den Teig ausrollen (ca. 55 - 60 cm Breite wird für die Wurst benötigt). Eine

Bratwurst an den zum eigenen Körper gelegenen Rand des Teiges auflegen und einrollen.

Teig dabei feste an die Wurst drücken und an den Seiten einschlagen.

Zweite Wurst auflegen und ebenso verfahren.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Kuchen halbmondförmig auflegen.

Dabei darauf achten das der Rand unten liegt und die "Enden" gut verschlossen sind.