Gebackene Mäuse

ZUTATEN:

- TONI KAISER Ungefüllter Germknödel
- Creme deiner Wahl

ZUBEREITUNG:

Den ungefüllten aufgetauten Germknödel in nicht zu heißem Fett langsam goldbraun frittieren und zwischendurch wenden.

Den frittierten Germknödel auf einer Küchenrolle gut abtropfen und mit einer Creme Ihrer Wahl befüllen. Ideal für Kindergeburtstage oder Fasching.