



Rezepte

Gebackene Martinsgänse

Gebackene Martinsgänse

Alter:

ab 2 Jahre und

1 Erwachsener

Teilnehmer:

ab 2

Zutaten für 15 Gänse:

200 g Magerquark

100 g Zucker

8 EL Öl

6 EL Milch

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

400 g Mehl

1 ganzes Päckchen und

2 gestrichene TL Back-

pulver

Rosinen

3 - 4 EL Zitronensaft

150 g Puderzucker

Material und Geräte:

1 mittelstarker Karton

Schere

Bleistift

Nudelholz

Küchenmesser

Backpapier

eventuell Alufolie

Pinsel

Waage

Teigschüssel

Handmixer

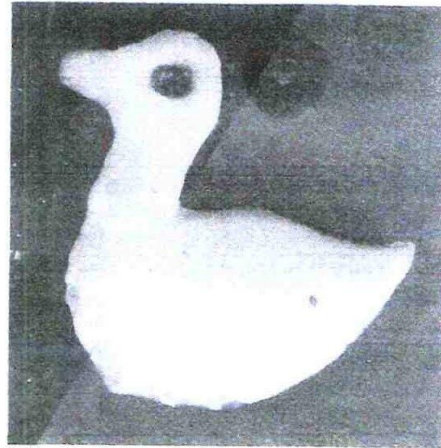
Elektroherd: 200 Grad

Gasherd: Stufe 3

Backzeit: im vorgeheiz-

ten Backofen

15 bis 20 Minuten



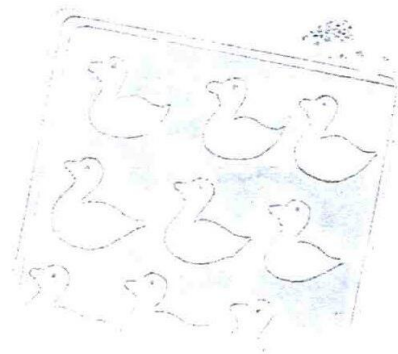
Nicht nur Kinder freuen sich über die selbstgebackenen Gänschen, sondern auch die Erwachsenen mögen ein kleines, süßes Geschenk zum Martinsfest. Selbst die Zweijährigen können schon bei der Zubereitung helfen und gemeinsam mit einem Erwachsenen die Tiere formen.

Vor dem Backen fertigen wir die Gänse-schablone an, die wir vom Vorlagebo-gen auf den Karton übertragen und ausschneiden.

Zunächst verrühren wir den Quark nach und nach mit Milch, Öl, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz. Danach geben wir das Backpulver und zwei Drittel des Mehls dazu und rühren den Teig glatt. Mit dem letzten Drittel Mehl kneten wir den Teig gut durch: Wir nehmen dazu die Knethaken unseres Handmixers oder unsere Hände. Klebt der Teig noch, dann arbeiten wir zusätzlich etwas Mehl ein.

1. Anschließend streuen wir Mehl auf unsere Arbeitsfläche und rollen den Teig etwa 1 cm dick aus. Wir legen unsere Gänseschablone darauf und

schneiden die Figuren mit einem kleinen Küchenmesser heraus. Wenn wir es zwischendurch immer wieder in Mehl tauchen, bleibt der Teig nicht daran kleben.



2. Wir legen ein Blech mit Backpapier aus und geben darauf die Gänse, aber nicht zu dicht nebeneinander, denn sie gehen beim Backen auf. In jede drücken wir jetzt eine Rosine als Auge hinein.

Dann schieben wir die Gänse in den vorgeheizten Ofen. Werden sie gegen Ende der Backzeit zu dunkel, decken wir sie mit Alufolie ab.

Nach dem Backen lassen wir die Martinsgänse etwas auskühlen. In der Zwischenzeit verrühren wir den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Damit bestreichen wir dann die Gänschen.

Nun brauchen wir nur noch etwas Geduld, bis die Glasur fest geworden ist, und dann können wir unsere selbstgebackenen Martinsgänse probieren.