

Gebackene Martinsgänse



Zutaten:

200 g Magerquark

100 g Zucker

6 EL Öl

6 EL Milch

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

380 g Dinkelvollkornmehl

1 Päckchen und 2 gestrichene TL Backpulver

Rosinen

Zubereitung:

Quark nach und nach mit Milch, Öl, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Danach wird das Backpulver und 2/3 des Mehls dazugegeben und den Teig glatt gerührt. Mit dem letzten Drittel Mehl wird der Teig gut durchgeknetet. Klebt der Teig noch, wird zusätzlich noch etwas Mehl hinzugegeben.

Teig ausrollen und mit den Martinsausstecher(Martinsgänse) ausstechen.

Das Blech mit Backpapier auslegen und die Gänse darauf legen. Bitte darauf achten, dass sie nicht so dicht nebeneinander liegen, da sie beim Backen aufgehen. Dann wird bei jeder Gans eine Rosine als Auge hineingedrückt.

Die Martinsgänse in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backen bei 200°C ca. 15-20 Minuten.