Rezept für süße Martinsgänse

Zutaten:

- 200 g Topfen (Quark)
- 100 g Zucker (oder 50 g Zucker und 50 g Dattelpulver)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 110 g geschmolzene Butter
- 6 EL Milch
- 1 Ei
- eine Prise Salz
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 TL Speisestärke
- Rosinen oder. Schokodrops

Kochutensilien: Gänse-Ausstecher ca. 15 cm

Zubereitung:

1. Topfen (Quark), Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, geschmolzene Butter und Milch verrühren.
2. Mehl und Backpulver versieben und hinzufügen.
3. Backofen vorheizen: Umluft 180 °C
4. Den Teig 1 cm dick ausrollen und mit dem Ausstecher Gänse ausstechen.
5. Als Auge eine Rosine oder ein Schokodrop aufdrücken.
6. Gänse in den vorgeheizten Backofen schieben und 15 – 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Manuela Fletschberger