Martinsgänse aus Hefeteig



Zutaten

Zutaten für 10-12 Gänse:

Teig:

- 600 g Mehl
- 100 ml lauwarme Milch
- 25 g Hefe
- 125 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zitronenschale (unbehandelt)
- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Quark
- 2 Eier

Außerdem:

- Sultaninen für die Augen
- gehackte Mandeln
- ein Eigelb mit etwas Milch vermischt
- Puderzucker zum Bestäuben

bitte auf das Foto klicken

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander verkneten, und abgedeckt an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und mit einem Rollholz den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Mit Hilfe der Schablone, Gänse ausschneiden. Mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Als Auge verwendet man je eine Sultanine. Auf den Schnabel und den Füßen werden gehackte Mandeln gestreut. Nochmals etwa 1-2 Stunden gehen lassen, bis die Gans etwa 1 1/2 cm aufgegangen ist.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen, und die Gänse etwa 15 Minuten backen.

3. Nach dem Erkalten eine Schleife um den Hals binden. Die Beine, den Schnabel und das Auge mit Papier abdecken und die Gänse mit Puderzucker bestäuben, oder mit Zuckerglasur anstreichen.