

Martinsgänse 7 kleine Stück



Quark-Öl-Teig:

75 g Vanillequark
60 g Zucker
1 Prise Salz
3 EL Öl
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver

zum Dekorieren:

60 g Puderzucker
2 TL Zitrone
3 TL Wasser



So geht's

Quark, Zucker, Salz und Öl mit den Knethaken des Rührgeräts verrühren. Ei dazugeben unditerrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und darunterterühren. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank 1/4 h ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Guss herstellen. Dazu Zitrone auspressen und mit Puderzucker verquirlen bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Beiseite stellen.

Den Ofen nun auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Martinsgänse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Wenn gewünscht, als Auge eine Rosine in den Teig stecken.

Im Ofen ca. 15 min. backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

Herausnehmen und erkalten lassen.

Nun mit dem Guss bepinseln und nach dem Trocknen verschenken oder selber essen.