

Martinsgänse aus Hefeteig backen

mit dem Musikverein Schlier-Ankenreute e.V.



Arbeitszeit **10 min**

Backen ca. **20 min**

Ruhen min. **1 h**

Am 11. November ist Martinstag - da dürfen die leckeren Martinsgänse natürlich nicht fehlen. Das Federvieh ist nicht nur einfach zu formen, es sieht auch noch schön aus. Besonders bei Kindern immer sehr beliebt!

Zutaten für den feinen Hefeteig:

500g Mehl
100g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen geriebene Zitronenschale
1 Msp. Salz
1 Würfel Hefe
200 ml lauwarme Milch
Rosine für die Augen
1 Eigelb zum bestreichen der Gänse

Jetzt geht es los 😊 :

Das Mehl in eine große Rührschüssel geben.

Zucker, Ei, Vanillezucker, Zitronenschale, und das Salz darauf verteilen.

Die weiche Butter in Flocken darauf verteilen und alles mit den Knethacken des Handrührgeräts kurz verrühren.

Die Hefe zerbröseln und ebenfalls dazugeben.

Wieder kurz unterrühren und dann langsam unter rühren die lauwarme Milch zufügen.

Das Ganze so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Den Teig zugedeckt mind. 1 Stunde ruhen lassen.

Der Teig ist nun schön aufgegangen 😊

Diesen aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 10cm dicken Rolle formen und in 8-10 Stücke teilen.



Die Stücke nun zu Gänsen Formen.

(Ihr könnt euch zuvor auch eine Schablone aus Pappe anfertigen)

Den Ofen auf 200°C vorheizen.
(Ober- und Unterhitze)

Die Figuren auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kurz ruhen lassen, Rosinen hineindrücken und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

In den Backofen schieben. Nach ca. 20 Min. herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

In den letzten 5 Min. geht es ratzfatz mit dem Braunwerden, also besser ab und zu in den Ofen schauen 😊

Viel Spaß beim Backen und einen Guten Appetit beim Naschen wünscht der Musikverein Schlier-Ankenreute.

Hast du schon unser Video "Nachwuchsmusikanten gesucht!" gesehen? Nein? Dann besuche doch folgenden Link: <https://vimeo.com/455266393>

