

Kita Rezept Martinsgänse



Zutaten

200g Magerquark
10 Ei Öl
75g Zucker
1 Ei
2 Ei Milch
400g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Rosinen zum verzieren
1 Eigelb

Zubereitung

Die Zutaten, ohne Eigelb und Rosinen, miteinander verrühren.

Den Teig mit einem Nudelholz auswellen und mit einer Ausstechform „Gans“ ausgestechen.

Auf dem Blech die Gänse mit Eigelb bestreichen und einem Rosinenaugen verzieren.

Die Gänse im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ungefähr 15 Minuten backen.

Tipp

Mit dem übrig gebliebenen Eiweiß einen Pfannkuchen backen.

Dazu das Eiweiß mit einer kleinen reifen Banane pürieren, 1 Prise Salz und evtl. etwas Zimt und Zucker zugeben.