

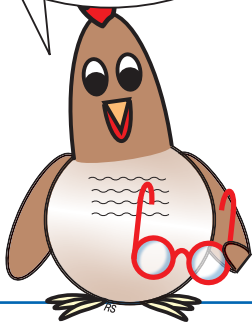
Schablone



1 Lege diese Seite auf ein Stück Karton und befestige sie mit Büroklammern, sodass sie nicht verrutschen kann.

2 Schneide die Gans entlang der schwarzen Linie aus.

Eine Gans aus Quark-Öl-Teig ist zum Martins-tag am 11. November eine schöne Idee. Natürlich kannst du sie aber auch zu jeder anderen Zeit im Jahr backen. Sie schmeckt immer und überall!



Tipps

- Gebäck aus Quark-Öl-Teig schmeckt frisch aus dem Ofen am besten!
- Wenn nicht alle Quark-Öl-Teig-Gänse gegessen wurden (was kaum denkbar ist), kannst du das Gebäck einfrieren. Packe es in einen Gefrierbeutel und lege es in die Gefriertruhe.

LW



Achtung:
Lass dir beim Umgang mit dem Messer oder sonstigen Küchengeräten von einem Erwachsenen helfen!

Rezept

Gänse aus Quark-Öl-Teig

Zutaten: 150 g Speisequark (Magerstufe), 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 6 EL Öl, 8 EL Milch, 300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver.

1 Male eine Gans auf ein Stück Karton oder verwende die Schablone auf dieser Seite.

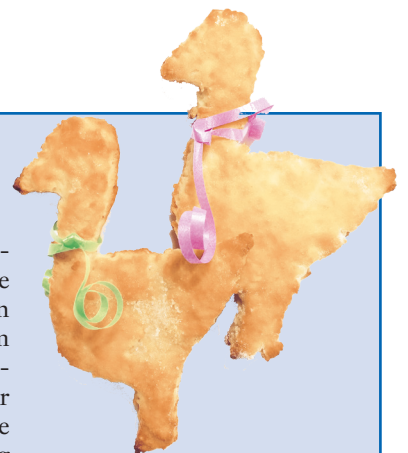
2 Heize den Backofen auf 200 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) vor.

3 Gib alle oben genannten Zutaten in eine Rührschüssel und vermische alles gründlich mit dem Knethaken des Handrührgerätes.

4 Rolle den Teig auf einer bemehlten Fläche circa 1 cm dick aus.

5 Bestäube deine Gänseschablone mit etwas Mehl und lege sie auf den Teig. Schneide nun entlang der Schablone mit einem Messer die Gans aus und platziere sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Wiederhole den Vorgang, solange du Teig vorrätig hast.

6 Backe nun deine Gänse circa 10 Minuten (bis sie leicht bräunlich werden).



7 Hol die Gänse aus dem Backofen. Wenn du magst, bepinsle sie, solange sie noch warm sind, mit etwas Butter und bestreue sie mit Zucker.

LW