

Martinsgänse für Kinder

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

100 ml Milch

75 g weiche Butter

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

einige Rosinen

etwas Hagelzucker oder gemahlene

Haselnusskerne



etwa 5 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Martinsgänse können gut eingefroren werden.
- Je nach Geschmacksvorliebe können die Martinsgänse auch mit Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma zubereitet werden.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Hefeteig: Vermische das Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig.

3. Knete den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durch. Rolle den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1,5 cm dick aus. Schneide Martinsgänse (etwa 20 cm hoch und 13 cm breit, siehe Schablone) aus und lege sie auf das Backblech. Forme aus den Teigresten "Flügel".

4. Verquirle das Eigelb mit der Milch, bestreiche die Gänse mit Hilfe eines Backpinsels damit und lege die "Flügel" auf. Drücke Rosinen als "Auge" ein und bestreue die Gänse mit Hagelzucker oder Nüssen.

5. Lass den Teig noch 15 Min. ruhen und schiebe das Blech dann in den Backofen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Nach dem Backen ziehst du die "Gänse" mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lässt sie erkalten.

Pro Portion / Stück: E: 12 g, F: 17 g, Kh: 73 g, kJ: 2.111, kcal: 504

Anlage: Schablone



Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.