

Gefüllte Martinsgänse

Lecker gefülltes Gebäck mit Haselnüssen und Schokolade für die Vorweihnachtszeit

4 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

125 g Speisequark (Magerstufe)

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

1 Pr. Salz

6 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

6 EL Milch

Füllung:

50 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Vollmilch

2 EL Zucker

1 Eiweiß (Größe M)

1 EL Wasser

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Zuckerschrift bunt

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst!).

3 Füllung:

Haselnüsse mit Raspelschokolade, Zucker, Eiweiß und Wasser verrühren.



- ④ Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone 8 Gänse ausschneiden. 4 Gänse auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen. Gut 1 EL Füllung mittig auf die Gänse geben. Ränder mit verquirlten Eigelb bestreichen. Restlichen 4 Gänse jeweils auf die Füllung legen, Ränder gut zusammendrücken. Mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

- ⑤ Gänse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

⑥ **Verzieren:**

Die Gänse mit weißer und bunter Zuckerschrift verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gänse sind einfriergeeignet.
- Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Anlage: Schablone

