

Martinsgänse für Kinder

Eine süße Gans aus Hefeteig schon zum Frühstück oder zum Verschenken.

etwa 5 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

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

Rosinen

Hagelzucker oder gemahlene

Haselnusskerne

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 zubereiten:

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".



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Verquirle das Eigelb mit der Milch, bestreibe 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.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Martinsgänse können gut eingefroren werden.
- Je nach Geschmacksvorliebe können die Martinsgänse auch mit Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale zubereitet werden.

