

Leckere Martinsgänse

Zutaten:

- 200g Quark
- 100g Zucker
- 8 Esslöffel Öl
- 6 Esslöffel Milch
- 2 Eigelb (eins für den Teig, eins für die Glasur)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Rosinen für die Augen (der Gans)

Und so geht's:

Quark nach und nach mit Milch, Öl, Zucker, Ei und Salz gut verrühren. Das Mehl mit Vanillezucker und Backpulver dazu geben. Den Teig ausrollen, Gänse ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einer Glasur aus Eigelb bestreichen und eine Rosine (das Auge der Gans) in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.