

Martinsgans

Quark-Ölteig

Zutaten:

250 g Quark
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 ml Milch
140 ml Öl
500 g Mehl
1 Prise Salz
1 1/2 Pck. Backpulver
Milch, zum Bestreichen

Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillezucker, Milch und Öl zusammen verrühren, danach schrittweise das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzufügen und zum Schluss die Prise Salz dazugeben.

Den Teig ausrollen und Martinsganz formen. Damit sie eine schöne Farbe bekommt, einfach vor dem Backen mit Milch bestreichen.

Backofen auf 210° vorheizen, ca. 10 Minuten backen.

Hefeteig

Zutaten:

300 g Mehl
25 g Hefe
1/8 l. Milch, lauwarm
1 Prise Salz
80 g Butter, weich
2 Eigelb
125 g Zucker
Zum Verzieren: Rosinen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die zerbröckelte Hefe zugeben und mit Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Den Teig 15 Minuten gehen lassen.

Flüssige Butter und die übrigen Zutaten zu dem Vorteig geben und alles zu einem glatten Hefeteig Kneten. Den Teig gehen lassen, dann ausrollen und Martinsganz ausschneiden. Diese auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen.

Die Martinsganz noch etwas gehen lassen und dann bei 175 – 200° ca. 15 – 18 Minuten Hellbraun backen.