

**SELBER
MACHEN**

der **pilger**



Martinsgänse aus Hefeteig

Zubereitung

Milch leicht erwärmen, das Fett darin schmelzen und alles abkühlen lassen. In einer Schüssel Mehl, Hefe, Salz, Vanillezucker und Zucker gut vermengen, die Milch-Fett-Masse dazugeben und ein Ei hineinschlagen. Alles gründlich durchmischen und kneten, am besten geht das mit den Händen. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch bedecken und so den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er deutlich gewachsen ist. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Eigelb mit Milch verschlagen. Den aufgegangenen Teig mit etwas Mehl bestreuen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwa 1 bis 1,5 Zentimeter hoch. Nun die Gänse mit einer Form ausstechen oder mithilfe einer Schablone mit einem Messer ausschneiden. Aus den Teigresten kann man Flügel formen, die man mit Eigelb-Milch-Mischung aufklebt. Die Gänse auf das Blech legen, je eine Rosine als Auge in den Teig drücken. Nun dürfen die Gänschen noch für ca. 25 Minuten gehen. Der Backofen wird auf 200 Grad Celsius erhitzt. Die gegangenen Gänse mit der Eigelb-Milch-Masse einpinseln, eventuell Hagelzucker oder Mandelblättchen zur Verzierung aufstreuen. Dann kommen die Gänse für 15 bis 20 Minuten in den Backofen. Nach dem Backen werden sie vom Blech genommen und können auf einem Rost auskühlen.

Zutaten

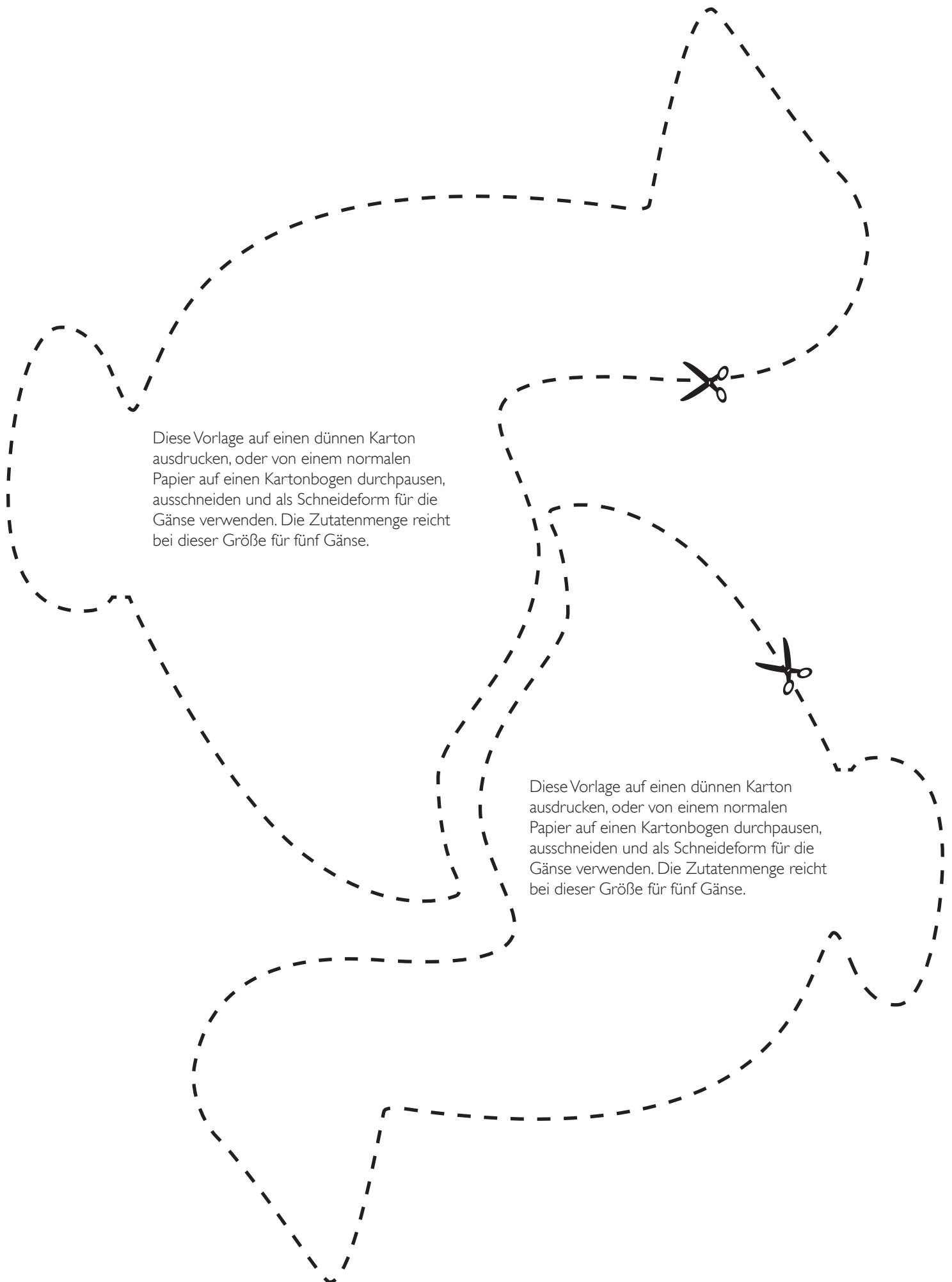
- 200 Milliliter Milch
- 100 Gramm Butter bzw. Margarine
- 500 Gramm Weizenmehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 1 gestrichener Teelöffel Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1-2 Esslöffel Milch
- Rosinen, evtl. Hagelzucker oder Mandelblättchen

Die Schablonen-Zeichnung finden Sie auf Seite 2.

Text: Wirths PR

Bildnachweise: Wirths PR, Fotolia.com

Quelle: www.der-pilger.de



Diese Vorlage auf einen dünnen Karton ausdrucken, oder von einem normalen Papier auf einen Kartonbogen durchpausen, ausschneiden und als Schneideform für die Gänse verwenden. Die Zutatenmenge reicht bei dieser Größe für fünf Gänse.

Diese Vorlage auf einen dünnen Karton ausdrucken, oder von einem normalen Papier auf einen Kartonbogen durchpausen, ausschneiden und als Schneideform für die Gänse verwenden. Die Zutatenmenge reicht bei dieser Größe für fünf Gänse.