

Süße Martins- gänse



ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)
 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
 Vanillinzucker
 ½ Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
 Backpulver
 350 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
 100 g Zucker
 100 g LANDFEIN Schmand
 80 ml FRISAN Rapsöl
 4 EL LANDFEIN Milch
 ½ TL COOK! Zimt
 1 Prise Salz
 –
 10–12 BIO SONNE Cranberries
 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
 2 EL LANDFEIN Milch

ZUBEREITUNG:

1. Den Schmand mit Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Ei verrühren.
2. Im Anschluss Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Danach den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen knappen Zentimeter dick ausrollen, die einzelnen Gänse behutsam in der gewünschten Größe

TIPP

Wer möchte, kann die Gänse am Hals noch mit einer kleinen roten Schleife verzieren.

ausstechen und mit etwas Abstand auf den Blechen platzieren.

5. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Gänse damit einstreichen – je eine getrocknete Cranberry als Auge in den Teig drücken.

6. Die Martinsgänse für 10–15 Minuten goldbraun backen.