

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:

- Den Schmand mit Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Ei verrühren.
- Im Anschluss Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Danach den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen knappen Zentimeter dick ausrollen, die einzelnen Gänse behutsam in der gewünschten Größe ausstechen und mit etwas Abstand auf den Blechen platzieren.
- Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Gänse damit einstreichen – je eine getrocknete Cranberry als Auge in den Teig drücken.
- Die Martinsgänse für 10–15 Minuten goldbraun backen.

TIPP

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