Martinsgans aus Hefeteig

Zutaten für 15 Stück

Für den Teig

- 21 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Dinkelmehl
- 250 ml Milch (oder Hafermilch)
- 60 g Butter (geschmolzen)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)

Zum Bestreichen

- 6 EL Milch
- 1 Ei

Für die Deko

- Rosinen (oder Schokodrops als Augen)
- Schleifenband

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Martinsgans backen - so geht's:

1. Löse die Hefe mit Butter, Zucker und Vanillezucker in der Hafermilch auf.
2. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus einen geschmeidigen Hefeteig.
3. Gib den Teig in eine Schüssel und decke ihn mit einem Tuch ab. Lasse den Teig für 1 Stunde gehen, bis er sich verdoppelt hat.

4. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Nimm den Teig aus der Schüssel und knete ihn nochmals durch.
6. Bestreue deine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle den Teig aus. Stich mit den Ausstechformen die Gänse aus. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
7. Bestreiche sie mit einer Mischung aus Milch und Ei.
8. Drücke die Rosinen als Augen in den Teig und backe die Gänse für ca. 15 - 20 Minuten goldgelb.
9. Verziere die Martinsgänse nach dem Backen mit einer Schleife.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.