

Süße Martinsgänse

für ca. 30 Stück

Zutaten:		Zubereitung:
400g	Quark, (Magerquark)	<p>Quark, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Öl und Milch nach und nach miteinander verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ca. 1cm dick ausrollen und Gänse ausstechen.</p> <p>Diesen nach Belieben Rosinenaugen setzen, auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.</p> <p>Mit Puderzucker und etwas Wasser eine Glasur machen und die ausgekühlten Gänse damit bestreichen.</p>
200g	Zucker	
2 Pck.	Vanillezucker	
16EL	Öl	
12EL	Milch	
2	Eier	
1 Prise	Salz	
800g	Mehl Typ 1050	
2 Pck.	Backpulver	
4TL, gestr.	Vanillepuddingpulver	
	Rosinen	
	Puderzucker	