



Süße Martinsgänse aus Quark - Öl Teig

ergibt ca. 30 Stück

Quark, Zucker, V-Zucker, 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. 1 cm dick ausrollen und Gänse ausstechen.

Dieses nach Belieben Rosinenaugen setzen, auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Umluft 180°C) ca. 15-20 Minuten backen.

Ergibt ca. 30 Stück

| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit | ca. 45 Minuten |
| Gesamtzeit | ca. 45 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad | simpel |
| Kcal p. P. | ca. 5496 |



Zutaten für 1 Portionen:

| | |
|--------------|------------------------------|
| 400 g | Quark, (Magerquark) |
| 200 g | Zucker, 2 Pck, Vanillezucker |
| 16 EL | Öl |
| 12 EL | Milch |
| 2 | Ei(er) |
| 1 Prise(n) | Salz |
| 800 g | Mehl |
| 2 Pck. | Backpulver |
| 4 TL, gestr. | Speisestärke |
| | Rosinen |

Rezept von: Lindlmama