

Rezept für süße Martinsgänse

Zutaten :

150g Quark
100ml neutrales Öl
1 Ei
70g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
300g Mehl
etwa 8g Backpulver ($\approx \frac{1}{2}$ Päckchen)

Optional zum Dekorieren

Eigelb zum Bestreichen
Schokoladentropfen / Rosinen (für die Augen)
Apfelschnitze / gehobelte Mandeln (für die Flügel)

Zubereitung :

Quark, Öl, Ei, Zucker und Salz miteinander verrühren.
Mehl und Backpulver mischen und unterheben.
Den Teig kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Eventuell etwas Mehl hinzufügen, damit der Teig weniger klebt und sich besser verarbeiten lässt.
Teig ausrollen und Gänse ausstechen (oder eine Vorlage aus Papier auflegen und mit dem Messer ausschneiden).
Gänse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und nach Geschmack dekorieren.
Im vorgeheizten Backofen bei 180° etwa 15 Minuten backen.

Recette pour les oies de la Saint-Martin (pâtisserie)

Ingrédients :

150g de fromage blanc
100ml d'huile (au goût neutre)
1 œuf
70g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
300g de farine
environ 8g de levure chimique ($\approx \frac{1}{2}$ sachet)

facultatif pour la décoration

jaune d'œuf pour les faire dorer
pépites de chocolat / raisins secs (pour les yeux)
morceaux de pommes / amandes effilées (pour les ailes)

Préparation :

Mélanger le fromage blanc, l'huile, l'œuf, le sucre et le sel.
Mélanger à côté la farine et la levure chimique puis ajouter au mélange. Travailler la pâte à la main pour obtenir une pâte homogène. Eventuellement il faut ajouter un peu de farine pour rendre la pâte moins collante.
Etaler la pâte au rouleau et découper des oies – soit avec un emporte-pièce, soit avec un couteau après avoir posé sur la pâte une silhouette d'oie découpée de papier. Mettre les oies sur du papier sulfurisé, les enduire de jaune d'œuf et les décorer selon son goût.
Enfourner les oies dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes.

