

## Martinsgänse

### Die Zutaten:

- 150 g Quark
- 100 ml Öl
- 1 Ei
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronenschale
- 300 g Mehl
- 1 PK Backpulver

### Das Rezept:

Quark in ein sauberes Tuch legen, oben zusammen und dann Flüssigkeit herausquetschen. Quark mit dem Öl, dem Ei und dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Eine Prise Salz und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und unterheben. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Wenn alles gut vermischt ist, Mehl zur Quarkmasse dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Quark-Öl- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Martinsgänse ausstechen und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**Ohne Ausstechform:** Schablone bei der Kinderradio-Folge vom 11.11. auf der Seite vom Pelkovenschlössl herunterladen: <https://www.pelkovenschloessl.de/kinderradio/> Schablone ausschneiden, auf den Teig legen und nachfahren, z.B. mit einem Zahnstocher. Teigform auslösen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Gänse 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Kurz abkühlen lassen. Und fertig, schmeckt frisch am besten!