



Leckere Martinsgänse

Das wird gebraucht:

500 g Weizenmehl,
 1 gestrichener Teelöffel
 Backpulver,
 250 g Butter oder
 Margarine,
 100 g Zucker,
 2 Eier, 2 Eigelb,
 1 Päckchen Vanillezucker,
 Rosinen zur Dekoration,
 1 Eigelb zum Bestreichen



So wird es gemacht:

Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Butter in kleinen Stückchen sowie die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig in Folie einschlagen, eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und dann auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Die Martinsgänse mit einer Form ausstechen oder mit Hilfe einer Pappschablone ausschneiden und je eine Rosine als Auge in den Teig drücken. Die Gänse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und bei 180° C in etwa 15 Minuten goldbraun backen.