

Martinsgans

Wenn es Ihnen möglich ist, verzichten Sie auf das "traditionelle Martinsgansessen". Es reicht, wenn Sie ein gesundes Verhältnis zu unserer Umwelt haben und über eine gebackene Martinsgans aus Hefeteig sich freuen können.

St. Martin steht vor der Tür und hier kommt ein Hefeteig Rezept für köstliche Martinsgänse zum Teilen und genießen. Wenn Sie gerne basteln, da können Sie zusätzlich auch eine Martinsgans selber gestalten. Eine Anleitung haben wir Ihnen nach dem Martinsganz Rezept zugefügt.

Für die Martinsgänse Hefeteig brauchen Sie:

1. 300 ml Milch
2. 1/2 Teelöffel Salz
3. 120 g braunen Zucker
4. 80 g weiche Butter
5. 550 g Mehl
6. 1 Würfel Hefe (42g) oder ein Päckchen Trockenhefe

Zum Bestreichen und verzieren der Martinsgänse:

1. Mandelhobel
2. Rosinen für die Augen
3. 1 Eigelb
4. etwas Milch

So werden die Martinsgänse gemacht:

1. Erwärmt die Milch und löst die Hefe in der warmen Milch auf. Nun alle Zutaten zu einem Hefeteig vermengen.
2. Nun für eine Stunde gut abgedeckt an einem warmen Ort ruhen. Ich decke den Topf gerne mit Frischhaltefolie oder einem Bienenwachstuch ab ([klick](#))
3. Dann formt ihr eure Martinsgänse oder stecht sie einfach mit einer Form aus ([klick](#)). Teilt den Teig dafür in 6 Stücke.
4. Verrührt dann die Milch mit dem Eigelb und streicht die Gänse damit ein. Mit Rosinen bildet ihr schließlich noch die Augen und macht der Gans ein Federkleid aus Mandeln.
5. Nun gebt die Martinsgänse auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt sie bei 160°C für 25 Minuten im Ofen.



Viel Spaß und ein gutes Gelingen wünscht das Kita Team St. Engelsberg 😊