

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 08.11.2024

Martinsgänse aus Quark-Öl-Teig

Für ca. 10 Stück

Zutaten:

Für den Quark-Öl-Teig:

150 g Quark
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
35 g Sonnenblumenöl
250 g Weizenmehl (Type 405)
10 g Backpulver

Für die Füllung und Dekoration:

300 g Marzipanrohmasse
200 g Hagebuttenkonfitüre
50 g Butter
100 g Zucker

Für die Eistreiche:

1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
2 EL Milch

Außerdem:

2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
Mehl zum Bearbeiten
Martinsgansausstecher (13 cm - 14,5 cm)
Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

Zubereitung:

1. **Für den Quark-Öl-Teig** Quark, Zucker, Salz, Ei und Sonnenblumenöl in eine große Schüssel geben und mit einem großen Schneebesen glattrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, auf die Quark-Öl-Mischung sieben und kurz mit den Händen unter die Quarkmasse kneten. Quark-Öl-Teig abgedeckt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Inzwischen **für die Füllung** die Marzipanrohmasse und die Hagebuttenkonfitüre in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten.
5. Marzipanfüllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
6. **Für die Eistreiche** Ei, 1 Prise Salz und Milch in eine kleine Schüssel geben und verrühren.
7. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen, mit einem Gans-Ausstecher ausstechen und auf die Bleche legen.
8. Die Oberfläche der Gänse mit Eistreiche bestreichen.
9. Gänse nacheinander im heißen Ofen auf den Blechen in der Ofenmitte etwa 10 Minuten backen.
10. Inzwischen **für die Dekoration** die Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Zucker auf einen großen Teller geben.
11. Gänse nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und mit der bestrichenen Seite in Zucker tauchen.
12. Gebackene Gänse seitlich aufschneiden und die Marzipanfüllung mit Hilfe des Spritzbeutels einfüllen. Gänse jeweils vorsichtig zusammendrücken und servieren.