

Klassische Martinsgans	Martinsgänse	Weckmänner / Stutenkerle
Traditionelle Martinsbrezeln		

## Martinsgänse

Backschablonen	6 Esslöffel Öl	Backpulver
150g Quark	75g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
6 Esslöffel Milch	300g Mehl	Eine Prise Salz

### Zubereitung:

Die Zutaten werden in eine Schüssel gefüllt und zu einem Teig geknetet. Nun gilt es, den Teig etwa einen Zentimeter dick auszurollen und die kleinen Martinsgänse auszustechen. Je nach persönlichem Geschmack, kannst Du Deine Martinsgänse mit Ei oder einer anderen Glasur überstreichen. Für die Augen der Gänse können Rosinen verwendet werden. Anschließend werden die Martinsgänse in den Ofen geschoben und dort bei einer Temperatur von 180 Grad 15 Minuten lang gebacken.

## Weckmänner / Stutenkerle

Ausstechform	200g Zucker	1,5 Päckchen Backpulver
250g Quark	2 Vanilleschoten	Kardamom oder Zimt
80ml Milch	1 Prise Salz	Korinthen oder Rosinen
70ml Öl	500g Mehl	

### Zubereitung:

Zu Beginn werden Quark, Milch, Öl, Zucker und das Mark der Vanilleschoten miteinander verrührt und mit einer Prise Salz angereichert. Anschließend mischst Du das Mehl mit dem Backpulver und rührst wahlweise Kardamom oder Zimt ein. Nun werden alle Zutaten zu einem glatten Teig geknetet und anschließend zu einer Kugel geformt, die für ca. eine Stunde in einen Kühlschrank gelegt werden sollte.

Danach kannst Du den Teig ca. 5mm dünn ausrollen und ausstechen. Um den kleinen Stutenkerlen zu Mund, Nase und Augen zu verhelfen, kannst Du Korinthen oder Rosinen in den Teig drücken. Anschließend schiebst Du sie in einen auf 200 Grad vorgeheizten Ofen, wo Sie für eine Dauer von 15 Minuten gebacken werden. Vor dem Essen solltest Du Deine Stutenkerle auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.