

Gebäck zum Martinstag: Martinsgänse aus Hefeteig backen



Traditionelle Martinsgänse aus Hefeteig

Zutaten für den Hefeteig:

- 30 g frische Hefe
- 70 g Zucker
- 500 g Mehl
- 250 g Milch, lauwarm
- 60 g zerlassene Butter (nicht zu warm!)
- 1 Bio Ei
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- Einige Rosinen oder Schokodrops

Hinweis:

Bei diesem Rezept ist der Zuckeranteil reduziert. Wer es süßer mag, kann auf 80 g oder 90 g Zucker erhöhen!

Zubereitung

1. Für den Vorteig das Mehl in eine große Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen
2. Die Hefe in lauwarmer Milch mit etwas Zucker auflösen
Tipp: Die Milch darf wirklich nicht zu heiß sein, sonst gehen die Hefebakterien kaputt!
3. Die Hefemischung in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand bestreuen
4. Die Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft für 20 Minuten gehen lassen
5. Nun die übrigen Zutaten zum Teig geben, die Butter erst ganz zum Schluss zum Teig geben!
6. Den Teig mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät mit Knethaken lange kneten
Tipp: Die ideale Konsistenz ist ein Teig, der weich ist und nicht mehr klebt
7. Den Teig von Hand zu einer Kugel formen
8. In eine Schüssel geben, mit etwas Mehl bestreuen, damit der Teig nicht austrocknet und abgedeckt etwa 60 Minuten gehen lassen
Tipp: Der Teig ist fertig, wenn sich das Volumen mindestens verdoppelt hat
9. Zwei - drei Backbleche mit Backpapier auslegen
10. Jetzt eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig nochmal gut durchkneten
11. Den Hefeteig ausrollen und mit einem großen Plätzchenausstecher Gänse ausstechen und auf den Backblechen verteilen
12. Für das Auge der Gänschen Rosinen in den Teig drücken. Alternativ nicht schmelzende Schokodrops verwenden
13. Die Martinsgänse abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen
14. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Gänse anschließend für circa 20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind
Tipp: Etwas flüssige Butter über die noch warmen Gänschen streichen.

Portionen: je nach Größe ca. 10 - 15 Gänse

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit 60 Minuten

Ruhezeit 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten