

## SÜSSE MARTINSGÄNSE AUS QUARK-ÖLTEIG

### Zutaten:

250 g Quark  
125 g Zucker  
1 Pk. Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
10 EßL Öl  
400 g Mehl  
1 Pk. Backpulver  
Zum Bestreichen

1 Eigelb  
1 EL Milch  
Rosinen für die Augen

### Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Öl in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Dann Mehl und Backpulver dazugeben und schnell darunter kneten. Auf bemehlter Fläche 0,5 cm dick ausrollen und die Gänse ausstechen. Anschließend mit verquirlten Eigelb bestreichen und die Rosine als Auge in den Teig drücken. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Backzeit ca. 15 Minuten.