

## Martinsgänse aus Quark-Öl-Teig backen

### Zutaten:

- 200 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 8 Esslöffel Öl
- 6 Esslöffel Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 ganzes Päckchen und 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 1 Packung Rosinen (für die Gänseaugen)

### Zubereitung:

#### des Quark-Öl-Teiges:

Quark verrühren und nach und nach mit Zucker, Ei, Vanillezucker, Milch, Öl und einer Prise Salz vermengen.

Danach das Backpulver und zwei Drittel des Mehls unterheben.

Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Nun den Teig mit dem letzten Drittel Mehl mittels des Knethakens des Handrührgerätes oder per Hand gut durchkneten.

Klebt der Teig noch, wird zusätzliches Mehl untergearbeitet.