

## Martini-Gansln zum Landesfeiertag

Am 11. November ist der Tag des burgenländischen Landespatron – dem heiligen Martin. Der Legende nach teilte er seinen Mantel mit einem frierenden Bettler und sollte nach dieser guten Tat zum Bischof von Tours in Frankreich gewählt werden. Der bescheidene Martin versteckte sich daraufhin in einem Gänsestall, wo jedoch das lautstarke Geschnatter der Gänse seinen Aufenthaltsort verriet.

Für alle diejenigen, denen das klassische Martini-Gansl nicht zusagt, gibt es in diesem Newsletter ein süßes Rezept als Alternative!

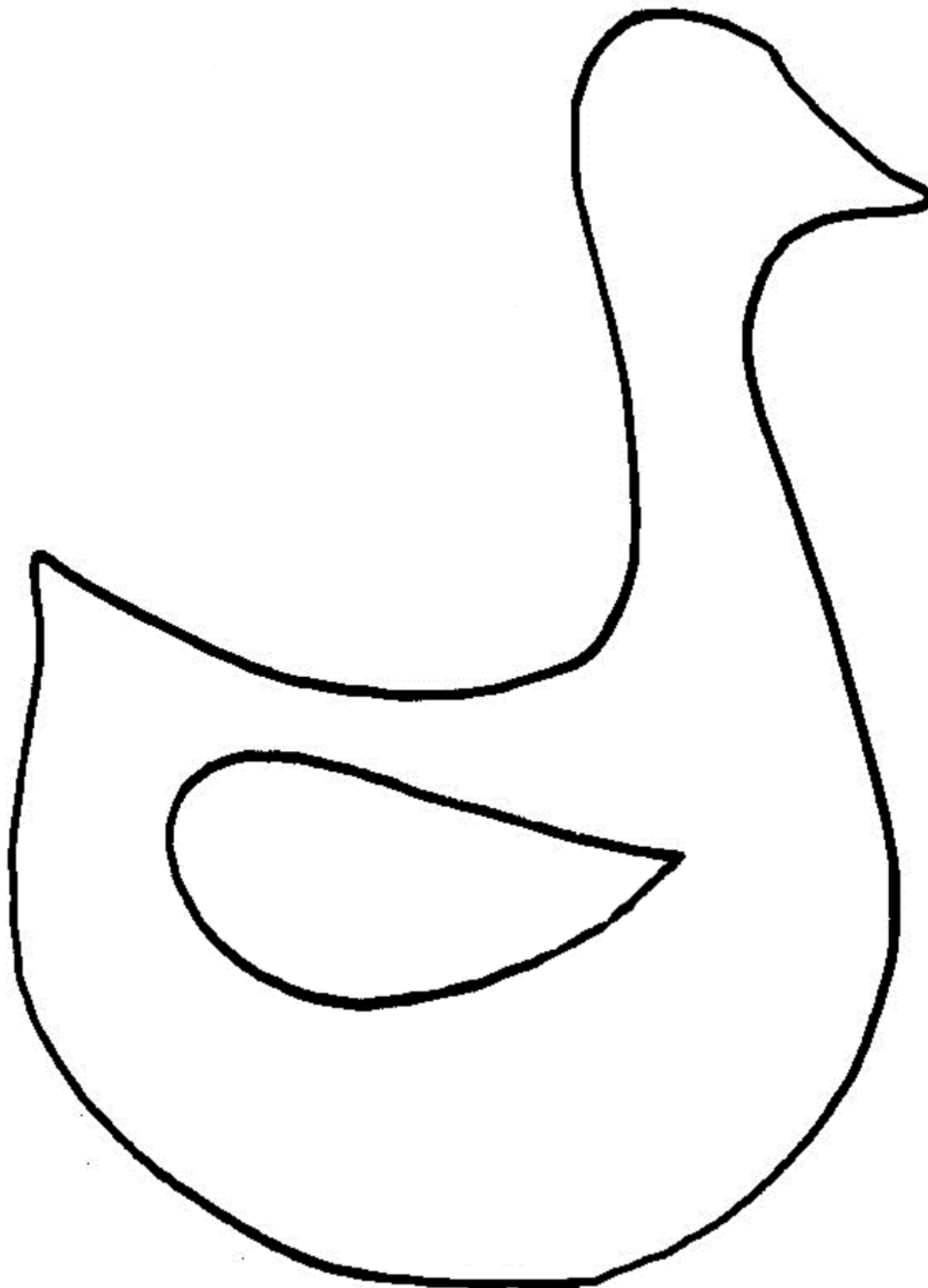
### Süße Martini-Gänse aus Vollkorn-Topfen-Öl-Teig



#### Zutaten:

- 300 g Weizenmehl
  - 200 g Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
  - 1 Packung Backpulver
  - 80 g Zucker
  - 1 Prise Salz
  - abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
  - 250 g Magertopfen
  - 1 Ei
  - 100 ml Milch
  - 75 ml neutrales Speiseöl.
- Zum Fertigstellen: einige Rosinen für die Augen der Gänse sowie ein verquirltes Ei zum Bestreichen.

**Zubereitung:** Mehl mit Backpulver zuerst in einer Rührschüssel vermischen, dann alle restlichen Zutaten dazugeben und kurz (entweder mit der Hand oder einem Mixer mit Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst zu klebrig wird! Den Teig ca. auf 1 cm Stärke ausrollen und mit einem Messer anhand der ausgeschnittenen Papierschablone Gänse und Flügel ausschneiden. Die Gänse zusammensetzen, die Flügel mit dem verquirlten Ei festkleben, eine Rosine als Auge in den Teig drücken und mit dem restlichen Ei bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15 Minuten goldbraun backen.



Für den Inhalt verantwortlich: Martina Schmidt, BSc, im Auftrag des GeKiBu-Teams, Fotos © Martina Schmidt, BSc