



Rezept des Monats

Martinsgans mal anders



Wir wünschen
Ihnen einen
**GUTEN
APPETIT**

Zum Martinsfest kommt häufig die Martinsgans auf den Tisch. Verlockend für Süßmäuler und Kinderherzen ist diese Variante:

Zubereitung

Dazu bereiten Sie aus Mehl, Hefe, Zucker und Ei einen Hefeteig, den Sie nach dem Gehen ausrollen und mithilfe einer ggf. selbstgebastelten Ausstechform in Form einer Gans ausstechen. Als Auge bekommt jede Gans eine Rosine. Verrühren Sie das Eigelb mit etwas Milch und bestreichen damit vorsichtig die Gänse. Im vorgeheizten Backofen werden die Gänse bei 200° C ca. 15 min backen und im Anschluss nach Belieben verziert.

Wissenswertes

Woher kommt eigentlich der Brauch der Martinsgans?

Der Legende nach soll sich der äußerst bescheidene und zurückhaltende Martin in einem Gänsestall versteckt haben, als er von seiner Bischofswahl erfuhr. Er wollte der Wahl entgehen. Doch die Gänse hätten ihn durch das laute Geschnatter verraten, und so fanden ihn die Bürger doch noch ...

EINKAUFLISTE

Was Sie aus Ihrem Edeka Markt noch brauchen:

- 500 g Mehl
- 2 Pck. Trockenhefe
- 250 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Margarine
- 1 Eigelb
- Milch
- Rosinen



www.edekamarkt-voigt.de
Neundorfer Straße 25 | 08523 Plauen