



5 Jahre Garantie
years guarantee



Westmark GmbH,
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-Elsepe,
Germany | www.westmark.de

3028575-218
Made in China

Westmark GmbH,
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-Elsepe,
Germany | www.westmark.de

WESTMARK



Rezept Gans

WESTMARK QUALITY

Gans

aus Hefeteig

Zutaten für ca. 10-12 Gänse:

Teig:

650 g	Mehl
150 ml	lauwarme Milch
35 g	Hefe
150 g	Zucker
1/2	Teelöffel Salz
1	Teelöffel Zitronenschale (unbehandelt)
150 g	Butter oder Margarine oder 120 ml Öl
150 g	Quark
2	Eier (Größe M)



Außerdem:

- ein Eigelb mit etwas Milch vermischt
- Rosinen für die Augen
- Zuckerguss oder Hagelzucker für den Körper
- Geschenkband als Schleife um den Hals

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Erneut durchkneten

und mit einer Teigrolle auf eine Stärke von etwa 1 cm ausrollen.
Den Teig dann erneut ca. 15 Minuten gehen lassen.

Mit Hilfe der Ausstechform die Gänse ausstechen. Aus einem kleinen Stück Teig einen Flügel formen und ein paar Striche (mit einer Gabel) als Federn eindrücken. Den Flügel auf dem Körper anbringen. Anschließend die Gans mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Eine Rosine als Auge verwenden. Den Gänsekörper mit Hagelzucker bestreuen. Schnabel, Auge und Füße jedoch frei lassen.
(Zuckerguss erst nach dem Backen aufbringen)

Die Gänse jetzt an einem warmen Ort erneut für ca. 1 ½ bis 2 Stunden ruhen lassen, damit sie noch etwas aufgehen. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze), und die Gänse etwa 15 – 20 Minuten backen.

Als Dekoration nach dem Erkalten eine Schleife um den Hals binden.
Guten Appetit.