Rezept

Martinsgänse

Ein Rezept von Martinsgänse, am 29.04.2024

Zutaten

1 pck.	glutenfreies Vanillepuddingpulver zum Kochen
100 g	fein gemahlene Hirse
75 g	Zucker
1	Ei (60 g, evtl. mit Wasser auffüllen)
	glutenfreie Zucker- und Schokoladenstreusel, Schokolinsen etc.
ca. 20 g	Kartoffelmehl
je 100 g	fein gemahlener glutenfreier Reis
125 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker
	Reismehl für die Arbeitsfl äche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Eine Schüssel auf die Waage stellen, das Puddingpulver hineingeben und mit Kartoffelmehl auf 50 g auffüllen. Hirse- und Reismehl sowie den Zucker dazugeben und alles vermischen.

2. Butter in Flöckchen sowie das Ei dazugeben. Erst alles mit einem Kochlöffel, dann mit der Hand zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen in Folie gewickelt ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Arbeitsfläche mit Reismehl bestäuben und den Teig unter Backpapier messerrückendick ausrollen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Martinsgänse ausstechen, aufs Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) 8-9 Min. backen. Nach dem Backen die noch weichen Gänse zum Abkühlen sofort auf ein Kuchengitter gleiten lassen.

5. Aus dem Puderzucker und 5 EL Wasser einen dünnen Guss zubereiten, die Gänse damit bestreichen und nach Belieben mit Streuseln & Co. verzieren.