

# Martinsgänse

Jedes Jahr werden zusammen mit den Kindern der 2. Klassen vor dem Martinstag Martinsgänse gebacken, die dann am Martinstag durch die jeweiligen Klassenelternsprecher (2 Personen) verkauft werden.

Dafür werden pro 2. Klasse 4-5 Elternteile als Helfer zum Backen benötigt. Die Klassen müssen insgesamt Teig für 180 Gänse pro Klasse mitbringen, damit alle Kinder mindestens eine Gans bekommen.

In den Schulstunden 1+2 backt die eine Klasse, in den Schulstunden 3+4 die andere Klasse (wird je nach Stundenplan zugewiesen).

**Achtung:** die Eltern sollten bitte je noch ca. 1 Stunde mehr Zeit einplanen, da es durch die Backzeit zu Wartezeiten kommen kann!

Gebacken wird in den Räumen der Mittagsbetreuung (Absprache mit Frau Ettinger von der Schülerbetreuung vorab unbedingt notwendig). Die Öfen der Küche und des Kükennests werden zur Verfügung gestellt. Ausstechformen sind in der Schule vorhanden und liegen im Lehrerzimmer (Schrank Gläser) bereit.

Der Teig (Rezept s.u.) muss von den jeweiligen Helfern oder anderen Eltern schon fertig mitgebracht werden. Außerdem müssen die Helfer bitte folgendes mitbringen:

- **Rosinen (als Auge für 180 Gänse)**
- **Nudelhölzer**
- **Mehl zum Bestäuben**
- **Backpapier**
- **ausziehbare Backbleche (wenn vorhanden) und Tablett (darauf werden die ausgestochenen Gänse "gelagert", bis Bleche und Öfen frei werden)**
- **Puderzucker zum bestreuen vor dem Verkauf**

Rezept für ca. 30 Stück

400g Quark  
200g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
16 EL Öl  
12 EL Milch  
2 Eier  
800g Mehl  
2 Pck. Backpulver  
4 TL Speisestärke

bei 100°C ca. 15-20 Minuten backen

kleiner Hinweis: der Teig sollte nicht zu dick und nicht zu dünn ausgerollt werden. Für die Augen am besten eine tiefe Kuhle in den Teig drücken und die Rosine reinlegen, sodass sie nach dem Backen nicht abfällt.

Viel Spaß und viel Erfolg beim Backen :-)