

Mostkekse

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Winter Weihnachten Für:



Zutaten

.....
200 G kalte Butter
.....

200 G Mehl
.....

3 EL Most
.....

beliebige Marmelade
.....

Staubzucker
.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Kalte Butter im Mehl abbröseln.
2. Most zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig kühl rasten lassen.
4. Teig auf Nudelbrett 2 mm dick auswalken und große Kreise ausstechen.
5. Die Mitte der Teigkreise mit beliebiger Marmelade besetzen.
6. Teig mittig zum Halbkreis zusammenklappen und Keks am Rand zusammen drücken.
7. Mostkekse bei 150°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.
8. Noch heiß in Staubzucker wälzen.

TIPP: Wahlweise kann man statt Most auch Bier oder Wein zugeben.