



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g Mehl
300 g Butter
5 EL Most
1 Prise Salz
Ribiselmarmelade
Staubzucker
Vanillezucker

Mein persönlicher Tipp

Wer es lieber pikant mag, kann die Kekse anstelle mit Marmelade z.B. auch mit „herzhaften Inhalten“ wie geriebenem Käse, Frischkäse, Kräutern, Schinken- bzw. Speckwürfel, Gemüsewürfel uvm. füllen.:

Romana Schauer

Seminarbäuerin im Bezirk Rohrbach

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Kekse & selbstgemachte
Naschereien*

Mostkekse

Zubereitung

- o Mehl und Butter verbröseln und mit Most und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
- o Zugedeckt kühl ca. 30 Minuten rasten lassen.
- o Teig messerrückendick ausrollen und runde Kekformen ausstechen.
- o In die Mitte einen Teelöffel Marmelade setzen.
- o Scheibe zu einem Halbkreis zusammenschlagen, die Ränder festdrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Rohr bei 180 °C goldgelb backen.
- o Staubzucker in einer Schüssel mit Vanillezucker vermischen und Mostkeks nach dem Backen noch heiß im Staubzuckergemisch wälzen bzw. damit bestreuen.