



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, Gemüsegewürfel uvm. füllen.



Romana Schauer

Seminarbäuerin im Bezirk Rohrbach

Mostkekse



Foto: Volker Weibold - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*