



MOSTKEKSE

Menge: ca. 25 Stück

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Zutaten:

- 250 ml Most (alternative 4cl Apfelessig oder eingekochter Wein)
- 250 g glattes Mehl
- 200 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 1 Dotter
- 1 Prise Salz
- Ribisel – oder Himbeermarmelade
- Eiklar, Vanillezucker, mit fein gesiebttem Staubzucker vermischt

Zubereitung:

1. Most auf kleiner Flamme auf 4cl (2 Schnapsgläser) einkochen.
2. Mit den restlichen Zutaten und einer Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben, vermischen und zu einen Mürbteig verarbeiten.
3. Eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
4. Den Teig zwischen zwei mit wenig Mehl gestaubten Backmatten ca. 3 mm dick ausrollen. (Es funktioniert auch auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche, wenn Sie nicht zu große Mengen auf einmal verarbeiten.)
5. Runde Form mit einem Durchmesser von 4 bis 5 cm oder kleine Rechtecke mit dem Teigrad abschneiden.
6. Die Ränder mit Eiklar bestreichen, in die Mitte etwas Marmelade setzen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 165°C bis 175°C 12 bis 14 Minuten auf Sicht hell backen.
8. Die warmen Kekse mit dem Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch bestreuen.



www.herzmostviertel.at

Feine Rezepte mit Most von Corina Großalber