

Monika Schneider

User

Mostkekse

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG 🔪 **SCHWIERIGKEIT:** ● ○ ○ ○ ○ **ZEIT: 180 MIN.** ⌚

Butter, Mehl, Most gut verkneten und den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ausrollen, runde Formen ausstechen, diese in der Mitte mit einem kleinen Löffel Marmelade füllen, den Rand mit Eiklar betupfen und zusammenklappen. Die Kekse bei ca. 200 Grad im Rohr hellbraun backen und noch heiß im Gemisch aus Staub- und Vanillezucker wälzen.

ZUTATEN 📋

25 dkg Butter, 25 dkg
glattes Mehl, 3 EL Most
(Obstmost, herb nicht
süß)

Ribisel- oder
Marillenmarmelade (oder
die man lieber hätte) zum
Füllen

Eiklar zum Bestreichen

Staub- und Vanillezucker
zum Wälzen