

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