

Stefanie Tischler

User

## Mostkekse

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT:  ZEIT: 90 MIN. 

Die Zutaten vermengen und zu einem Teig verkneten. Diesen eine halbe Stunde rasten lassen. Dann den Teig 3-4mm dünn ausrollen und runde Scheiben ausschneiden. Diese in der Mitte mit der Marillenmarmelade bestreichen und anschließend zusammenklappen. Die Kekse ca. 10-15 Minuten bei 160-170 Grad backen. Nach dem Erkalten eventuell mit Staubzucker bestreuen.



### ZUTATEN

40 dag Butter

40 dag Mehl

7 EL Most (oder Weißwein)

Salz

Marillenmarmelade zum Bestreichen

Eventuell Staubzucker zum Bestreuen