



Mostkekse

- 250 g Butter
- 250 g Mehl
- 4 EL Most (Wir haben Speckbirn-Most verwendet, kann aber auch gern ein gemischter Most sein)
- ein bisschen Zitronenschale
- feste Marmelade zum Füllen (Original mit Powidl-Marmelade)
- Staubzucker
- Vanillezucker zum Bestreuen

Tipp: Für die vegane Variante, den Butter durch Margarine ersetzen!

Zubereitung

1. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abreiben. Dann in die Mitte den Most hineinleeren und schön reinkneten. Anschließend den Teig gut im Kühlschrank rasten lassen, damit die Butter wieder schön fest wird. Trick: Ich wickle ihn immer in das Butterpapier ein, aus dem ich zuvor die Butter ausgepackt habe.
2. Nach mind. einer halben Stunde den Teig wieder aus dem Kühlschrank nehmen, halbieren, diese Hälfte nochmal durchkneten und möglichst dünn ausrollen (ca. 3mm) und 8 cm große Kreise (oder eine andere beliebige Kekform) ausstechen.
3. Dann kommt die Marmelade auf den Teig. Im Original verwendet man Powidl-Marmelade. Diese hat den Vorteil, dass nur noch wenig Flüssigkeit in der Marmelade selbst enthalten ist, weshalb sie beim Backen nicht so schnell ausläuft.
4. Die Kekse bei 180 Grad etwa 20 min im Backofen backen. Danach noch im heißen Zustand mit dem Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch bestreuen.

Gutes Gelingen

Familie Scheiblauer