

Mostkekse:

DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

250 g Mehl
½ Packung Backpulver
6 EL Most oder Wein
250 g in Stücke geschnittene Butter

Zum Bestreichen: etwas Eiklar
Zum Füllen: etwas Marmelade
Zum Wälzen: 100 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker



Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die restlichen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen und rasten lassen.

Den Teig messerrückendick ausrollen und Scheiben ausstechen. Den Rand dünn mit Eiklar bestreichen mit Marmelade füllen, zu Halbmonden zusammenklappen und den Rand leicht andrücken.

Die Halbmonde auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C circa 14 Minuten hellgelb backen.

Die noch heißen Mostkekse im Zuckergemisch wälzen.



Gutes Gelingen

wünscht Ihnen

Margit Kraußler

