

Mostkekse

Ein KHG-Kehsbachkurs-Rezept

von Robert Kettl



Zutaten:

400g Weizenmehl W 700
400g Butter
7 EL Most
etwas Salz
Powidlmarmelade
Vanille-Staubzucker zum Wälzen
eventuell 1 Ei

Zubereitung:

Mehl und Butter verbröseln und mit dem Most rasch zu einem Teig verkneten. Teig eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Auswalzen, runde Formen (zum Beispiel mit einem Durchmesser von acht Zentimeter) ausstechen und Marmelade draufsetzen. Dann die Scheiben zu halbkreisförmigen Tascherln zusammenschlagen und die (eventuell mit Ei bestrichenen) Ränder festdrücken. Bei 170 °C goldgelb backen. Noch warm in Vanille-Staubzucker wälzen.

Viel Spaß beim Nachbacken!