Nah&Frisch



Stefanie Tischler User

Mostkeks

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 ausstechen. 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