

Mostkekse von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Apfelwein / Most	4 Esslöffel
Butter	250 g
Weizenmehl (glatt)	250 g
Salz	1 Prise(n)
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten und anschließend im Kühlschrank etwas rasten lassen. Danach den Teig in vier Teile teilen, auswalken und mit einem runden Keksausstecher Kreise ausstechen.

Mit Ribiselmarmelade füllen.

Zusammenklappen, den Rand mit dem Finger fest andrücken.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, und die Kekse ein paar Minuten bei 180° (bis sie hellbraun sind) backen.

Die Mostkekse mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-708-Mostkekse-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at