

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Winter Weihnachten
Für:
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

200 G	kalte Butter
200 G	Mehl
3 EL	Most
	beliebige Marmelade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Kalte Butter im Mehl abbröseln.

- 2. Most zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- **3.** Teig kühl rasten lassen.
- **4.** Teig auf Nudelbrett 2 mm dick auswalken und große Kreise ausstechen.
- 5. Die Mitte der Teigkreise mit beliebiger Marmelade besetzen.
- 6. Teig mittig zum Halbkreis zusammenklappen und Keks am Rand zusammen drücken.
- 7. Mostkekse bei 150°C Ober-Unterhitze goldbraun backen.
- 8. Noch heiß in Staubzucker wälzen.

TIPP: Wahlweise kann man statt Most auch Bier oder Wein zugeben.