

Mostkekse

Ein typisch oberösterreichisches Rezept. Mostkekse haben ihren Namen vom Most, der dem Teig zugesetzt wird. Obwohl es nur eine geringe Menge ist macht es den Teig wunderbar blättrig.

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 2 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 60 Stück. Verwendet wurde ein runder Ausstecher mit einem Durchmesser von etwa 6 cm. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

250 g glattes Mehl
1 Prise Salz
250 g Butter oder Margarine
1 Eidotter
50 ml Most

zum Füllen und Bestreuen

Ribiselmarmelade
Staubzucker und Vanillezucker

So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis einen kleinen Klecks Marmelade geben, zusammen klappen und die Ränder gut andrücken.

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 15 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen. Sofort nach dem Backen noch heiß mit Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch bestreuen. Vor dem Verpacken auskühlen lassen.

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 3 Wochen haltbar.

Tipp

Man kann statt Most auch Wein nehmen. Die alkoholfreie Variante ist mit Apfelsaft - wird aber nicht ganz so blättrig. Backfeste Marmelade ist von Vorteil, da diese nicht ausläuft oder man bindet die Marmelade mit wenig Maizena ab. Ich nehme immer die passierte Ribiselmarmelade von Darbo, da diese nicht ausläuft.