

## Mostkekse mit Marmelade (At)

Kategorien: Land, Österreich, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
1 1/2	Essl.	Most
		Puderzucker
		Vanillezucker

### Anleitung:

Mehl und Butter verbröseln und mit dem Most zu einem Teig verkneten, dann zugedeckt kühl ruhen lassen. Danach messerrückendünn ausrollen und große, runde Kekse ausstechen. Einen Löffel Marmelade in die Mitte setzen und die Scheibe zu einer Tasche zusammenschlagen. Bei mittlerer Hitze im Rohr goldgelb backen und noch heiß in Puderzucker und Vanillezucker wälzen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten