

Mostkeks (LIVE-Backen mit Lydia Maderthaner)

Zutaten

20 dag Mehl universal
20 dag Butter zimmerwarm
4 EL Most
Zum Füllen: Ribiselmarmelade
Zum Zusammenkleben: etwas Most
Zum Bestreuen: Staubzucker

Zubereitung

Mehl, Butter und Most zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, im Kühlschrank rasten lassen bis er vollkommen durchgekühlt ist. Alternativ kann man den Teig auch am Vortag machen. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche 4 bis 5 mm dick ausrollen und Scheiben mit ca. 6 bis 7 cm Durchmesser ausstechen, Marmelade in die Mitte setzen, Rand mit Most befeuchten und zu einem Tascherl zusammenschlagen. Enden gut verschließen. Im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen, sodass sie eine leichte Farbe annehmen. Da der Mostkeks sehr mürbe und somit gebrechlich ist, empfehle ich die Kekse erst abgekühlt im Staubzucker zu wälzen, alternativ kann man sie auch mit einem Sieb einfach bestreuen.

Tipp

Am besten in Etappen arbeiten, Teig vierteln und immer nacheinander zum Auswalken aus dem Kühlschrank nehmen, sonst kann es passieren, dass er immer weicher und weicher wird. Das Verarbeiten wird so fast unmöglich. Übrigens kann anstelle des Mostes auch Weißwein