

1. DIGITALER

Schlösser Advent

REZEPTE

STOIBER MARIA MOSTKEKSE

ZUTATEN

200 ml Most,
250 g glattes Mehl
250 g Butter



ZUBEREITUNG

Die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Danach ca. 3 mm dick ausrollen, runde Formen mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen. In die Mitte etwas Marillenmarmelade oder auch Ribiselmarmelade setzen, zusammenklappen und die Ränder andrücken. Im Backrohr bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen.

TIPP VOM PROFI

Die Kekse müssen sofort, wenn sie aus dem Rohr kommen, mit Staubzucker bestreut werden, damit sich der Zucker mit dem Gebäck verbindet. Und wichtig: Den Teig mindestens eine Stunde rasten lassen, und wenn man die Kekse geformt hat nochmal rasten lassen. Dann passiert es nicht, dass die Marmelade während des Backens ausrinnt.

