

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Mostkekse

Zutaten

250 ml Most auf 4 ml einkochen
250 g Mehl, glatt
200 g Butter
1 Dotter
Prise Salz
Ribisel- oder Himbeermarmelade zum Füllen
1-2 Eiklar zum Bestreichen
Vanillezucker mit fein gesiebttem Staubzucker
vermischt zum Bestreuen



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von: Landhotel Grünberg am See Ingrid Pernkopf

Zubereitung

Most auf kleiner Flamme auf 4 cl (zwei Schnapsgläser) einkochen, er wird dadurch geschmacklich intensiver. Most und die restlichen Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben. Von Hand vermischen und rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. 2-3 Stunden mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig am besten zwischen zwei - mit wenig Mehl gestaubten - Backmatten oder Vakuumbuteln ca. 3 mm dick ausrollen. (Es funktioniert aber auch auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche, wenn Sie nicht zu große Mengen auf einmal verarbeiten.)

Runde Formen mit einem Durchmesser von 4-5 cm oder kleine Rechtecke mit dem Teigrad Oder Messer abschneiden. Die Ränder der Kreise oder Rechtecke mit Eiklar bestreichen, in die Mitte etwas Marmelade setzen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 165-175°C 12-14 Minuten unter Aufsicht hell backen. Die warmen Kekse mit dem Vanille-Staubzucker-Gemisch bestreuen.

Tipp

Anstelle von Most können Sie auch 4 cl Essig oder eingekochten Wein verwenden.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

