



## Mostkekse

### Zutaten:

- 600g Mehl
- 600g Magarine
- 10,5 EL Most
- Marmelade zum Füllen (Dirndl, Hagebutte, Himbeere)
- Staubzucker-Vanillezucker zum Einwälzen

### Zubereitung:

Mehl, Magarine und Most mischen und rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. 2-3 Stunden mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig mit Mehl bestäuben und ca. 3 mm dick ausrollen.

Birne: Birnen ausstechen und je zwei Birnen mit Marmelade in der Mitte zusammensetzen.

Halbmond: Ca. 10 cm große Kreise ausstechen. In der Mitte der Teigkreise einen Löffel Himbeermarmelade geben und den Teig zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 165–175°C zirka 12 bis 14 Minuten hell backen.

Die warmen Kekse im Vanille-Staubzucker-Gemisch wälzen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen Pâtissier Matthias Prock!*