



GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Mostkekse

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht) im Auftrag für Gmundner Keramik



GMUNDNER.AT

Die Zutaten:

- 250 ml Most
- 250 g Mehl glatt
- 200 g Butter
- 1 Dotter
- Prise Salz
- Ribisel oder Himbeermarmelade
- 1-2 Eiklar zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH

Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, Österreich, T +43 (0) 7612 786-0, F +43 (0) 7612 786-99, office@gmundner.at
UID-Nr. ATU49906909, FN 145945 A, FB-Gericht: Wels, Raiffeisenlandesbank OÖ AG, IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER
KERAMIK

HANDGEFERTIGT
SEIT 1492



Zubereitung:

1. Most auf kleiner Flamme auf 4 cl Einkochen – er wird dadurch geschmacklich intensiver.
2. Most und die restlichen Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben.
3. Von Hand vermischen und rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. 2-3 Stunden mit Klarsichtfolie (oder Bienenwachstuch) abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Runde Formen mit einem Durchmesser von 4-5 cm ausstechen.
5. In die Mitte der Kreise ca. eine TL Marmelade geben und den Teig zusammenklappen wie bei einem Raviolo.
6. Die Ränder gut mit einer Gabel andrücken.
7. Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und mit Eiklar bestreichen.
8. Im vorgeheizten Backrohr bei 165 – 175 Grad ca. 12 -14 Minuten unter Aufsicht hell backen.
9. Die warmen Kekse mit Staubzucker bestreuen.

