

Mühlviertler Mostherzen



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	glattes Mehl	
250g	kalte Butterwürfel	
150g	Ribiselmarmelade	
4 EL	Apfelmost oder Birnenmost	
1 Priesse	Salz	
Deko		
Staubzucker zum beträuen		

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Mehl mit Butter, Most und Salz zerbröseln und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 2

Den Teig eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Schritt 3

Das Backrohr auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schritt 4

Den Teig ca. drei Millimeter dünn ausrollen und verschieden große Herzen ausstechen.

Schritt 5

Die Marmelade kurz aufkochen, durch ein feines Sieb passieren und auf die Hälfte der Teigherzen streichen. Die restlichen Herzen daraufsetzen und die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Schritt 6

Die Mostherzerl auf Sicht goldbraun backen und anschließend noch heiß mit reichlich Staubzucker bestreuen.

Schritt 7

Die Herzerl auskühlen lassen, in eine Blechdose zwischen Papierlagen schichten. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

Revision #2

Created 23 June 2023 09:12:16 by Andre

Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre