



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 500 g Beeren
- 2 Stk. Orangen
- 1 l Most
- 100 ml Holunderblütensirup
Zucker
- 4 cl Mostlikör/Mostbrand
- 1,5 l Mineralwasser, prickelnd

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Beeren können auch andere Früchte wie Äpfel, Marillen etc. verwendet werden. Auch eingefrorene Beeren und Früchte lassen sich ausgezeichnet verwenden.

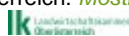


Magdalena Mehringer
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Mostkulinarium*



Mostbowle



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Beeren mit dem Saft der 2 Orangen (es kann auch Zitronensaft verwendet werden), Most, 100 ml Holunder- oder Zitronenmelissensirup (je nach gewünschter Süße), evtl. Zucker und Mostbrand bzw. Likör vermischen und im Kühlschrank 1-2 Stunden ziehen lassen.
- Vor dem Servieren mit kaltem Mineral- oder Sodawasser auffüllen und servieren.

- Liköre und Brände können Sie individuell auf die Frucht und persönliche Geschmackspräferenzen abstimmen, zB Himbeermostbowle mit Himbeerbrand, Marillenbowle mit Orangenlikör, Erdbeerbowle mit Holunderblütenlikör etc. – komponieren Sie Ihre Lieblingsmost-Bowle.

Weitere Ideen für pffiffige Mostdrinks:

- „Most-Landler“: Gespritzter Most mit einem Schuss Holunderblüten-sirup
- „Most-Radler“: Most mit Kräuterlimonade im Verhältnis 1:1 gemischt
- „Mostbarkeiten-Kir“: Mostsekt (Obstschaumwein) mit einem kräftigen Schuss Birnen-Johannisbeersaft oder Apfel-Holundersaft – Verhältnis ca. 1 Teil Saft : 1 Teil Mostsekt