



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

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 pfffige 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