



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

600 g Erdäpfel, mehlig
8 Stk. Eier
200 g Staubzucker
125 g geriebene Kürbiskerne
1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Msp. Nelkenpulver
Orangenschale
Butter
Semmelbrösel
1 l Most
1 Stk. Zimtrinde
5 Stk. Gewürznelken
3 EL Kristallzucker
Orangenschale

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Kürbiskernen können auch geriebene Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln verwendet werden.

Wenn Kinder mitessen, kann der Most durch Apfel- oder Birnensaft ersetzt werden.:

Gabriele Kammerhuber

Seminarbäuerin aus St. Valentin

Quellen:

- Mag. Christine Schober, Mag. Helmut Eiselsberg, Ulrike Haunschmid & Romana Schneider: *Kursunterlage Erdäpfelküche- Entdecke die Vielfalt der tollen Knolle*

Erdäpfel-Mostschober

Zubereitung

Zubereitung:

- Eier trennen. Eidotter mit Zucker und Gewürzen (Zimt, Nelken, geriebene Orangenschale) gut schaumig rühren
- die gekochten, kalten Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und gut unter die Dotter-Zuckermasse rühren
- Eiklar zu cremigen Schnee schlagen
- den Schnee sowie die geriebenen Kürbiskerne mit einem Schneebesen unter die Dotter-Zucker-Erdäpfelmasse vorsichtig einrühren
- die Masse in eine mit Butter ausgefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Tortenform (Durchmesser 26 cm) oder Gugelhupfform füllen
- im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C backen - Nadelprobe machen
- wenn die Masse durchgebacken ist, aus dem Herd nehmen, überkühlen lassen und aus der Form lösen

Glühmost:

- für den Glühmost den Most mit den Gewürzen und dem Zucker aufkochen und etwas ziehen lassen

Serviervorschlag:

- mit heißem Glühmost übergießen und mit Schlagobers garnieren