



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Mehl
0,25 l Most
2 Stk. Eidotter
70 g zerlassene Butter
Butterschmalz
Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Alternativ zum Butterschmalz kann auch ein Pflanzenfett wie zum Beispiel raffiniertes Sonnenblumenöl oder Rapsöl, sowie kaltgepresstes Traubenkernöl verwendet werden.:

Emilie Staudinger

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Mostkulinarium*

Most-Schürfel

Schürfel werden je nach Region auch Polsterzipf oder Hasenöhrln genannt und sind in der traditionellen, bäuerlichen Küche sehr beliebt.

Zubereitung

- Most mit Dottern und Butter versprudeln.
- Mit Mehl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig eine halbe Stunde an einem kühlen Ort rasten lassen.
- Teig ca. 3 mm dick ausrollen und mit dem Teigradler Rechtecke schneiden.
- Die Teig-Schürfel in heißem Butterschmalz goldgelb backen.
- Vor dem Servieren mit Staubzucker und evtl. etwas Zimtpulver bestreuen.

