

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

Most-Schürfel

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



Foto: LK OÖ/ Maria Schönleitner - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Mostkulinarium*

