



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stk. Schafskäse
- 125 ml Most
- 100 g Mehl
- 2 Stk. Eier
- 1 Stk. Zimtrinde
- Vanillezucker
- Zimt, gemahlen
- Öl

Mein persönlicher Tipp

Frischkäse gut abtropfen lassen und nur gut gekühlt durch den Backteig ziehen. Sonst rinnt er beim Backen leicht aus. Empfehlenswert sind etwas festere Frischkäse.:

Daniela Spitzer

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Mostkulinarium*

Gebackener Schafkäse im Most-Zimtbackteig auf Erdbeermostragout

Zubereitung

Gebackener Schafkäse im Most-Zimtbackteig

- Most, Zucker, Zimt, Vanille, Dotter und Mehl verrühren und zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.
- Schafkäse (oder ersatzweise Ziegenkäse) auf die Zimtstange aufspießen und durch den Most-Zimtteig ziehen und im heißen Öl rasch herausbacken.

Erdbeermostragout

- Erdbeeren klein schneiden, mit Most und Staubzucker in einen Topf geben – aufkochen lassen und mit einem Maizena-Wassergemisch eindicken.