



**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

## Gebackener Schafkäse im Most-Zimtbackteig auf Erdbeermostragout



Foto: LK OÖ/Romana Schneider - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Gebackener Schafkäse im Most-Zimtbackteig**

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

**Erdbeermostragout**

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

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Mostkulinarium*

