

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

3 Stk. Eier
180 ml Most
200 g Mehl (glatt)
2 EL Butter
1 Prise Salz

Mein persönlicher Tipp

Für Schlosserbuben Dörrzwetschken mit je einer geschälten Mandel füllen. Die Zwetschken in den Teig eintauchen und schwimmend in heißem Fett backen. Heiß mit Zimt-Zucker bestreuen und sofort servieren.:

Carola Neulinger

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen, Affen und Co*

Mostbackteig für Schlosserbuben, Holunderblüten, Apfelscheiben etc.

Zubereitung

- Für den Teig Most mit Dotter und Prise Salz versprudeln.
- Mehl und Butter einrühren.
- Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.
- Holunderblüten, Apfelringe etc. durch den Backteig ziehen und in Fett goldgelb backen.

