

**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.