

#### 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  
Dörrzwetschen mit je einer  
geschälten Mandel füllen. Die  
Zwetschen in den Teig  
eintauchen und schwimmend in  
heißem Fett backen. Heiß mit  
Zimt-Zucker bestreuen und  
sofort servieren.



**Carola Neulinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

## Mostbackteig für Schlosserbuben, Holunderblüten, Apfelscheiben etc.



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

#### Zubereitung

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

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen,  
Affen und Co*