



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

## 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, Apfelringe etc. durch den Backteig ziehen und in Fett goldgelb backen.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Krapfen,  
Affen und Co*



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsraum  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

