

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 8 Stk. Eier
- 200 g Kristallzucker
- 80 g geriebene Nüsse
- 80 g Kakao
- 80 g Mehl (glatt)
- 2 EL Semmelbrösel
- 0,5 TL Zimt, gemahlen
- 0,5 TL Nelkenpulver
- 1000 ml Most
- 1 Stk. Zimtrinde
- 6 Stk. Gewürznelken
- 0,5 Stk. Vanilleschoten

**Mein persönlicher Tipp**

Früher war Mostschober eine traditionelle Nachspeise bei Hochzeiten. Dabei wurde der „Mostpudding“ allerdings mit Mostchaudeau serviert.:

**Carola Neulinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Kursunterlage Festtagsbraten genießen wie damals*

## Mostschober

in Most getränkter Kuchen

**Zubereitung****Kuchen**

- Die Eier mit 200g Zucker dickschaumig rühren.
- Nüsse, Mehl, Kakao, Brösel, Zimt,- und Nelkenpulver gut vermischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben.
- In einer gut befetteten und mit Brösel ausgestreuten Tortenform, Kastenform oder Guglhupfform ca. eine Stunde bei 180 °C backen.
- Beim Anrichten mit heißem Glühmost übergießen und mit Schlagobers servieren.

**Glühmost**

- Für den Glühmost Most mit Gewürzen aufkochen lassen je nach Geschmack etwas Zucker beimengen und zugedeckt mindestens 15 Minuten ziehen lassen.