

#### 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 Mostschaudeau serviert.



**Carola Neulinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

## Mostschober

in Most getränkter Kuchen



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

#### 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.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Festtagsbraten genießen wie damals*