



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

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 Bröseln 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



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentrale für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

