

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

8	Eier
7 EL	Zucker
7 EL	Semmelbrösel
0,5	Zitronenschalen, unbehandelt
10 g	Butter, weich
0,75 l	Most
1	Zimtrinde
6	Gewürznelken
3 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Zucker

Mein persönlicher Tipp

Der Mostguss kann auch mit Wein zubereitet werden.



Sonja Illich

Seminarbäuerin im Bezirk Amstetten

Mostpudding



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Eier mit dem Zucker und der fein abgeriebenen Zitronenschale schaumig aufschlagen und mit dem Schneebesen die Brösel unterheben.
- Die Gugelhupfförmchen mit weicher Butter und einem Pinsel gut befetten.
- Die Masse maximal $\frac{3}{4}$ in den Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° C je nach Größe der Förmchen ca. 25 Minuten backen, kurz überkühlen lassen und aus den Förmchen stürzen.
- Für den Mostguss die Zutaten in einem Topf miteinander kurz aufkochen und etwas ziehen lassen.
- Den Pudding in Schüsserl geben, mit dem heißen Mostguss übergießen und sofort servieren.
-