



MOSTSCHOBER

Zutaten:

- 6 Stk. Eier
- 200 g Zucker
- 180 g Brösel

Zutaten:

- 1 l Most
- 300 ml Wasser
- 2-3 EL Zucker
- etwas Zimtpulver (und Nelkenpulver)
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

1. Eier trennen, Dotter mit Zucker sehr schaumig rühren, Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Eischnee und Brösel unter die Eimasse heben. Masse in gut gefettete Förmchen füllen und bei 170 °C etwa 12 bis 15 Minuten bei Ober und Unterhitze hell backen.
2. Most mit Wasser, Zucker, Gewürzen und Zitronensaft aufkochen und abschmecken, dann gut abkühlen lassen.
3. Die Flüssigkeit in Schalen füllen und die Mostschober hineinsetzen, damit sie sich damit ansaugen können.
4. Diese im Mostviertel traditionelle Nachspeise wird vor allem im Sommer gut gekühlt serviert.



www.herzmostviertel.at

Feine Rezepte mit Most von Corina Großalber