

**Dessert:**

Mostschober

**Zutaten:**

5 Eier  
150 g Feinkristall- oder Gelbzucker  
170 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl  
70 g fein geriebene Nüsse  
Prise Salz  
30 ml Wasser  
Butter und Mehl für die Form  
Schlagobers zum Garnieren

**Zum Tränken:**

550 ml Most  
70–100 g Feinkristall- oder Gelbzucker  
500 ml Orangensaft  
100 ml Rum  
20 ml Zitronensaft  
eventuell Zimt, Lebkuchengewürz, Vanillezucker

**Zubereitung:**

Eier mit Zucker, Salz und Wasser hell und schaumig aufschlagen. Nüsse und Mehl behutsam untermischen. Backrohr auf 165–175 °C vorheizen. Kleine Förmchen oder eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Masse einfüllen und ca. 35 Minuten backen. Für die Tränke alle Zutaten außer Rum aufkochen, vom Feuer nehmen und Rum zugießen.

Auflauf aus dem Rohr nehmen und auf tiefe Teller stürzen. Mit der Tränke übergießen. Die dabei ablaufende Flüssigkeit nochmals darübergießen, damit der Kuchen die Tränke zur Gänze aufnehmen kann. Mit geschlagenem Obers garnieren.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten

Backrohrtemperatur: 165-175 °C

**Mostvorschlag:**

Süßer Most

November Königin