

## Eingeschenkt

### Mostschober

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten

Backrohrtemperatur: 165-175 °C

---

### 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

Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. 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 übergießen, damit der Kuchen die Tränke zur Gänze aufnehmen kann. Mit geschlagenem Obers garnieren.

### Mostvorschlag:

Süßer Most

November Königin