

ORF



Mostschoba mit Gewürz-Most-Birnen

Zutaten

Zutaten Mostschoba:

4 Dotter
4 Klar
120 g Zucker
60 g Brösel
120 g Walnüsse gerieben
1 EL Rum

Zutaten Gewürzmostbirnen:

200 ml Most
200 ml Wasser
200 ml Birnensaft
50 g Zucker
400 g Birne geschält und in längliche Stücke geschnitten
1 Pkg Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
Nelken und Zimtstange nach persönlichem Geschmack
20 g Puddingpulver

Zubereitung

Eiklar mit Hälfte des Zuckers zu festem Schnee schlagen, Dotter mit restlichem Zucker und Rum schaumig rühren, beide Massen mit Brösel und Walnüsse vorsichtig mit Schneebesen vermengen/unterheben, in befettete kleine Formen füllen, ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad backen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Währenddessen alle Zutaten für die Gewürz-Most-Birnen (außer Puddingpulver) miteinander aufkochen, das mit etwas Wasser angerührte Puddingpulver in den kochenden Sud zum Eindicken einrühren, bis zur gewünschten Konsistenz der Birnen ziehen lassen.

Tipp: Etwas geschlagener Obers passt perfekt dazu. Falls keine kleine Backformen zur Verfügung stehen, geht natürlich auch eine große Gugelhupf-Form, die Backzeit muss dann natürlich angepasst werden.