



#ichkauflokal
www.ich-kauf-lokal.at / f @



Mostpudding 2.0

vom Bachlerhof aus Kematen/Ybbs

18.05.2022, 12:28



© BACHLERHOF

Zutaten für 8 bis 10 Personen, Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

Mostpudding:

- 8 Eier
- 280g Zucker
- 200g Brösel
- Zimt
- Vanillezucker

Mostschaum:

- 4 Dotter
- 90g Staubzucker
- 150ml Glühmost
- 10du ml Birnenbrand
- 200 ml Schlagobers

Apfelragout:

- Äpfel (geschält in Würfel geschnitten)
- Apfelsaft
- Zimt
- Vanille
- Maizena

Zubereitung

- Eiklar schlagen, mit halben Zucker ausschlagen, Dotter und restlichen Zucker schaumig schlagen, Schnee unterheben, Brösel einmehlern und in gebutterte/mehlierte Form geben.
- Bei ca. 150 Grad ca. 40 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Anrichten und großzügig mit Glühmost übergießen.

- Mostschaum: Dotter, Staubzucker, Glühmost & Brand über Dampf schaumig schlagen, Schlagobers unterrühren, in ISI-Flasche (0,5l) umfüllen und kaltstellen.

Apfelragout: Apfelwürfel im Apfelsaft mit den Gewürzen bissfest kochen und mit Maizena leicht abbinden.

Tipp: Im Sommer mit einer Kugel Birnen oder Vanilleeis genießen und servieren.

www.bachlerhof.at

Das könnte Sie auch interessieren



Geschmorte Lammstelze mit Amaranth-Grießknödel und ZucchiniGemüse

vom Molzbachhof aus Kirchberg/Wechsel [➤ mehr](#)



Zitrontarte mit abgeflämmter Schaumhaube

vom Gasthaus Gutmann aus Zöbing [➤ mehr](#)